This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

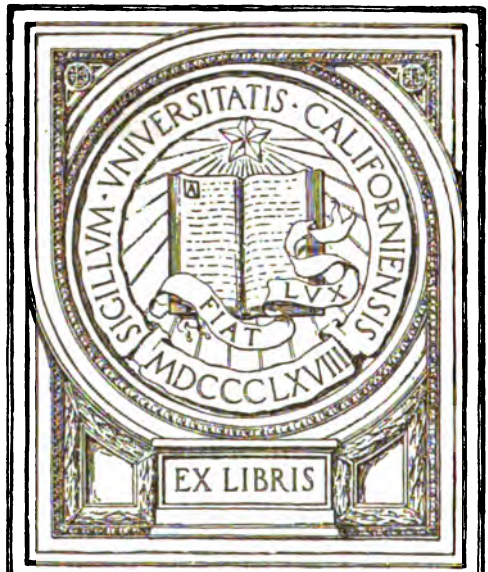
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


SIGILLVM · VNIVERSITATIS · CALIFORNIENSIS
FIAT LVX
MDCCCLXVIII
EX LIBRIS

ESSAI

SUR

LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE

QUI VÉGÈTENT EN ANDALOUSIE.

ESSAI

SUR

LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE

QUI VÉGÈTENT EN ANDALOUSIE;

PAR D. SIMON-ROXAS CLEMENTE, Rubio

Bibliothécaire du Jardin-Royal Botanique de Madrid, etc.

TRADUIT

PAR M. LE M.is DE CAUMELS,

Cap.e de Cav.e au service de S. M. C.

BIBLIOTHÈQUE DE ADE DE GASPARIN

DÉDIÉ

A S. A. R. Mgr. LE DUC D'ANGOULÊME.

El conocimiento de las variedades de la vid, no puede menos de ser empirico, obscuro, é incomunicable mientras no se fixen las ideas de sus caracteres distinctivos.

La connaissance des variétés de la vigne sera toujours empirique, et obscure; il sera impossible d'en communiquer les moindres notions, tant qu'on ne fixera pas les idées sur ses caractères distinctifs.

Don Simon-Roxas Clemente, chap. II, pag. 25.

UNIV. OF CALIFORNIA

PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE POULET,

QUAI DES AUGUSTINS, N.° 9.

1814.

SB 397
R63

UNIV. OF
CALIFORNIA

AU LECTEUR.

Les progrès de la botanique n'ont pas encore répondu aux besoins et aux vœux des cultivateurs de la vigne. Ses caractères distinctifs sont indéterminés en partie. Tout ce qu'on nous a dit à cet égard nous fixe bien peu sur les moyens d'en distinguer les variétés et surtout les qualités économiques.

La collection de la pépinière du Luxembourg, que nous devons à M. le comte Chaptal, offre aux savans et aux véritables amateurs, de grandes ressources pour débrouiller les difficultés qu'ont mises, à la connaissance exacte de la vigne, la multitude de ses variétés et celle de leurs caractères; enfin elle facilitera la synonymie de ces noms différens qu'on a donnés au même cépage, si toutefois les altérations que ces variétés éprouvent, et qui, dit-on, en rendent plusieurs méconnaissables, permettent (dans le climat de Paris) de perfectionner ce travail intéressant.

Par l'usage des tables synoptiques, tout cultivateur (1) *peut aisément distinguer les variétés qu'il cultive, en former les descriptions, et les comparer à celles que contient cet Essai. Chacun ainsi peut s'occuper utilement à faciliter le succès de l'étude de la synonymie et celle des variétés. Ce n'est qu'après avoir vaincu cette difficulté que nous pourrons établir avec solidité un système économique sur le choix et le mélange des espèces qui donnent les meilleurs vins; sur la taille* (2) *et la culture qui conviennent à chacune d'elles, et sur les engrais qui sont les*

(1) Voyez le chap. III, pag. 115, et l'instruction, pag. 415.

(2) M. André Thouïn, professeur de culture et de

plus propres à leur nature et à celle du terrein qui les nourrit.

Nous invitons les cultivateurs de la vigne à profiter des excellens principes contenus dans cet Essai. Ils doivent être convaincus qu'il est impossible d'obtenir de cette plante précieuse tous les avantages qu'on peut en retirer, sans la connaître et savoir distinguer ses variétés. Nous les invitons donc à se faire un amusement de cette étude, et à adresser leurs découvertes et leurs observations à M. André Thouïn, professeur de culture et de naturalisation des plantes étrangères, à Paris, au Muséum d'Histoire naturelle, ou au traducteur, à Toulouse. Leurs mémoires seront publiés, et leurs soins leur assureront la reconnaissance de la patrie.

J'ai conservé les noms espagnols que M. Clemente donne à ses variétés; j'aurais craint, en les rapprochant de l'idiome français, de multiplier les difficultés de la synonymie. J'ai aussi traduit les noms qu'il a donnés à certains caractères de la vigne, dans l'expression la plus rapprochée de celle qu'il a choisie. Si MM. les botanistes en trouvent de meilleures, je me ferai un devoir de les adopter et de me conformer à leurs avis.

Le Traducteur.

---

naturalisation des plantes étrangères au Muséum d'Histoire naturelle, démontre à ses élèves les différentes méthodes de tailler et de conduire la vigne, adoptées dans les divers pays de l'Europe qu'il a parcourus. Ainsi nous devrons à cet estimable professeur les succès que les essais et l'expérience de ses diverses méthodes procureront à notre agriculture.

INTRODUCTION.

Je conserverai toujours le précieux souvenir des heureuses circonstances qui me portèrent à diriger mes études vers les objets utiles à la société..... J'avais déjà oublié ces tristes et arides connaissances, uniques fruits de nos écoles, lorsque les musées de Paris et de Londres; les beaux jardins de Kew et de Versailles, et les noms de Banks, Jussieu, Hauy, Lacépède, Cuvier et autres aussi grands et aussi fameux avaient fixé ma vocation à l'histoire naturelle..... J'arrivai aux bords poétiques du Guadalquivir, dans cette saison brûlante où les insectes et les fleurs n'étaient plus. Ces rivages enchantés, que Fénélon a peints avec tant de beauté, et, dans lesquels je me flattais de trouver à chaque pas mille objets inconnus, dont l'histoire agrandirait les sciences et mon nom, ne présentaient déjà que les tristes dépouilles de la végétation et de la vie (1); de sorte qu'on ne rencontrait plus d'autres productions que celles qui étaient cultivées : création de l'art et de l'industrie humaine, qui, loin d'intéresser ma passion et ma curiosité, me dégoûtait au point que,

(1) De toutes les saisons de l'année, c'est pendant l'été que la côte de Séville manque le plus de plantes et d'insectes. Les chaleurs de la canicule, en desséchant celles-là et en précipitant leur végétation, précipitent aussi la vie de ceux-ci, et les laissent sans ali-

fuyant les délicieuses collines couvertes de raisins et d'olives, je cherchais sur les plages solitaires des zoophites rares et des coquilles, des foulques et des petites plantes que la mer, dans ses fureurs, jette entre les rochers et sur le sable. Tel est le pouvoir de la passion des découvertes chez les naturalistes, qu'ils dédaignent comme des objets inutiles les dons de l'agriculture, et oublient tout le genre humain.

Un ami respectable (1) qui a su allier à la politesse de ce siècle la solidité et la bonne foi de nos pères, me voyant absorbé dans cette étude, me dit : « Ne serait-il pas plus utile de savoir quelle est l'espèce des raisins qui donnent les vins exquis du Cap et de Tokay, que de connaître tous les lichens d'Epping-Forêt (2), et les mousses de l'île de

---

ment et sans abri. Alors le printemps perpétuel de ce pays délicieux se retire dans les vignes, les plantations d'oliviers, et dans les jardins, dans les plages et autres situations où l'humidité se conserve. Ces mêmes plaines qui quelques semaines auparavant étaient couvertes de fleurs, ne présentent plus que la stérilité et la mort. Les plantes qui y fleurissent ou fructifient pendant l'été ne vont pas à quatre cents en comptant les criptogames.

(1) D. François Thérau, intendant honoraire de province, et premier directeur du Jardin royal (destiné aux expériences et aux essais du climat) de San-Lucar de Barameda, savant connu par sa conduite noble et philantropique.

(2) Epping-Forêt. C'est le nom d'un bois situé près de Londres, qui est très-riche en criptogames. J'y ai fait une riche collection de ces plantes et découvert

Wigth? (1) N'est-il pas évident que jusqu'à ce que nous ayons des descriptions exactes des espèces de vignes cultivées en divers pays, nous ignorerons celles qui nous manquent; nous ne connaîtrons pas le prix de celles que nous avons, et il nous sera difficile et même impossible d'imiter les bons vins étrangers? tandis qu'en acquérant les espèces que nous n'avons pas, la supériorité de notre climat nous rendrait les arbitres de ce commerce. » Mon ami, pour confirmer cette belle idée, me présentait l'heureux succès avec lequel les Portugais transplantèrent dans l'île de Madère les espèces de cépages cultivées en Chypre : il me montrait aussi les grands avantages que nous avions recueillis du transport que fit Ximenès, des espèces du bord du Rhin aux beaux champs d'Andalousie; et enfin, me disait-il, si nous substituons à ces espèces étrangères et au listan, l'agracera et le ferrar, qui non seulement ne produisent pas du vin, mais même du bon vinaigre, bientôt nous verrions tarir les sources principales de notre richesse et de notre prospérité.

Je ne m'arrêterai pas à rapporter plusieurs autres réflexions qu'il me faisait, et les idées lumineuses qu'il me donnait; mais, en résultat, me trouvant convaincu de l'importance d'un traité des

---

quelques mousses, des champignons, et des lichens nouveaux et rares.

(1) L'île de Wigth, une des Britanniques, abonde en productions marines, qui forment une partie considérable de mon herbier, que j'aimais alors très-particulièrement.

variétés de la vigne, et pensant que c'est avec raison que le public se plaint de l'inutilité des botanistes, je me décidai à entreprendre un ouvrage qui, quoique imparfait, ne laissera pas de contribuer à l'avancement d'une branche si précieuse de notre agriculture, et justifiera la science que je professe au tribunal de l'opinion.

Aussitôt je commençai à parcourir les opulentes campagnes de San-Lucar; et, renonçant aux projets de gloire et de conquêtes qui éblouissent l'imagination des botanistes et les séparent de l'humanité, je m'appliquai à examiner et décrire les espèces de vignes de ce délicieux pays, dont le nom seul réveille dans mon cœur de nombreux et de doux souvenirs! Comment pourrais-je oublier un pays où la société n'est pas moins enchanteresse que la nature? Aimable pays, dans lequel la reconnaissance contribua beaucoup à m'engager à suivre une entreprise dont l'importance me paraissait tous les jours plus grande, mais dont les difficultés inattendues m'intimidaient. A peine avais-je étudié quelques espèces de ceps sur la plante ou dans les livres, que j'apperçus le désordre et l'inconséquence qui régnaient dans toutes les idées. On avait adopté des caractères douteux, et on avait méconnu ceux qui existent: on avait confondu les espèces avec les variétés; et même la définition de la vigne adoptée par tous les botanistes était fausse; tout, enfin, mal conçu ou absolument ignoré, tout était à faire. Ne pouvant me promettre aucun succès complet qu'à force de voir et de comparer les objets, je parcourus jusqu'à Conil toutes les vignes de la côte, et

successivement celles de Trebugena, Xerès, Espera, Paxarète et Bornos, revenant toujours à mon habitation chérie, où j'étudiais tranquillement et avec délice les variétés de la vigne que je décrivais. A l'époque des vendanges, mon cabinet était déjà, comme la grotte de Calipso, orné de pampres et de raisins; il présentait un spectacle qui me ravissait, et que les connaisseurs et mes amis contemplaient avec admiration. On y voyait une grande diversité, une prodigieuse magnificence de feuilles et de fruits, une verdure très-variée dans toutes les nuances plus ou moins vives et les plus agréables, et toute la pourpre, le carmin et l'or que la nature prodigue à la vigne; enfin on y voyait briller tout le luxe de l'agriculture et toute la magnificence d'une riche végétation.

La nouveauté de ce tableau, et l'intérêt qu'inspirait la production chérie du pays, me procuraient la visite de beaucoup de connaisseurs, dont je mettais à profit les observations; mais aucun ne m'a donné plus de lumières que mes maîtres et amis, les Plines et les Columelles des champs (1), qui m'accompagnaient dans mes excursions; ils m'enseignaient l'art d'observer; ils me communiquaient généreusement leurs précieuses connaissances pratiques, bien supérieures à celles des savans qui, depuis Varon jusqu'à Rozier, ont traité de la vigne; c'est à eux qu'est due toute reconnaissance pour tout ce qui est bon et utile dans cet ouvrage, et plus particulièrement encore au respectable et obligeant Théran, dont les

(1) Paul Galan et Antoine Bernal, chefs des vi-

sages exhortations me le firent entreprendre, et dont les conseils m'ont dirigé ; ses lumières et ses connaissances sont répandues dans tout cet ouvrage ; je dois à ses bontés d'avoir travaillé sous ses yeux et dans son propre cabinet, et, pour tout dire à la fois, au sein de son aimable famille et auprès de ses amis, qui sont ceux de la vertu et de la patrie. Comme il n'est pas possible d'étudier à fonds dans un an toutes les variétés spontanées et cultivées dans ce territoire, et n'étant pas assuré de résider longtemps dans ce pays, je m'empressai de terminer mon travail en arrangeant mes descriptions conformément au système que je m'étais formé; et arrangeant pour le mieux mes observations et mes idées, l'ouvrage était achevé et prêt à être publié, quand le roi daigna me charger de reconnaître les productions de la nature du royaume de Grenade, de ce pays qui n'est pas moins beau qu'il est héroïque, et dont le nom seul excite dans l'imagination des idées de grandeur et de gloire. Ayant ainsi l'occasion d'examiner d'autres variétés et de faire de nouvelles observations sur la vigne, je projettai un ouvrage plus étendu et plus intéressant. Je parcourus tout ce royaume, en observant, et faisant la description

---

gnerons de M. Theran ; Antoine Ruiz, chef des vignobles des Pères Hiéronimites de Paxarète ; François Soto, chez Jacob Gordon ; ce sont, à mon avis, les vignerons pratiques les plus instruits de toute l'Europe. Je dois aussi beaucoup à quelques autres de Séville et de Grenade ; mais ils sont moins instruits que les précédens.

des précieuses productions dont la nature l'a enrichi, et dont l'histoire (1) générale a le droit de fixer l'attention de l'Europe littéraire. Dans mes courses non-seulement j'eus le bonheur de rencontrer plusieurs espèces de vigne qui m'étaient inconnues, mais j'eus celui de les étudier plusieurs fois dans tous leurs âges, et de rectifier mes premières idées, d'en acquérir d'autres nouvelles, et certainement plus exactes. C'est alors que je vis, mieux que jamais, la difficulté de l'entreprise dans laquelle je me trouvais si fortement engagé, et je l'ai encore plus évidemment reconnue depuis que j'ai examiné les variétés cultivées dans le Jardin-Botanique et quand j'ai lu les savantes descriptions que l'illustre Boutelou a publiées des variétés d'Ocana. Il arrive, dans cette science difficile, qu'à chaque pas, qu'on ne fait qu'avec peine, et qu'on ne voit faire aux autres qu'avec beaucoup de difficultés, on est obligé de reculer, et de chercher un autre sentier qu'il faudra abandonner à son tour une autre fois et mille fois. Combien d'observations me parurent éphémères et minutieuses dans l'examen d'un cépage que j'ai reconnu depuis être constantes et très-précieuses ! combien de particularités que je n'ai pas aperçues et qui ont fourni à Boutelou des caractères solides, et

(1) Je dois au gouvernement, et j'ai promis au public, une relation de mon voyage dans cette province ; je m'occuperai incessamment de mettre en ordre les précieux matériaux que j'ai réunis. J'espère en recevoir quantité d'autres de tous ceux qui s'intéressent à la gloire et à la prospérité de Grenade.

combien aussi qui ont échappé à la sagacité de cet habile observateur, que j'ai eu le bonheur de reconnaître et d'apprécier! Ces lenteurs sont inévitables, et plus particulièrement dans l'étude de la vigne, qui, transplantée dans divers climats, et cultivée de mille manières différentes, s'est prodigieusement défigurée par la suite des temps, sans que, jusqu'à Duhamel, on ait fait un pas avec succès dans l'examen de ces nombreuses variétés. Nous sommes sans aucun doute, lui et moi, les premiers qui avons traité scientifiquement de la vigne; mais aucun de nous ne peut se flatter d'avoir évité toute erreur. De semblables ouvrages ne peuvent se perfectionner qu'à force de répéter et de multiplier les observations, et il est indispensable de les publier avec tous leurs défauts, ou de les laisser long-temps ensevelies pour chaque jour les corriger et les réformer peu à peu. J'aurais pris ce dernier parti, si mon emploi à Madrid, et les engagemens que j'ai contractés avec le gouvernement et avec le public, ne m'ôtaient toute espérance de retourner en Andalousie, et d'y examiner une seconde fois, et avec de meilleures notions, toutes les espèces de vigne. N'ayant donc pas la faculté de corriger moi-même les erreurs d'un ouvrage qui m'a coûté tant de travaux, et auquel j'ai fait tant travailler mes amis (1),

---

(1) MM. Amoros, Theran, Zea, les frères Boutelou et Herrgen, don Marianne Lagasca et don Donat Garcia, qui ont pris la peine de lire cet ouvrage, les uns en totalité, les autres en partie, m'ont communiqué des observations importantes, et m'ont

il ne me reste que le désir que d'autres le corrigent ou m'aident à le perfectionner. C'est le but qui m'engage à le rendre public, et on ne peut me faire un plus grand plaisir que celui de m'indiquer quelque faute, ou de me fournir des observations et des notes qui me les fassent connaître. En attendant, j'examinerai de nouvelles variétés ; et si j'obtiens des hommes instruits et amis du bien général, qu'ils me procurent les objets et les avis que je sollicite, je pourrai entreprendre la monographie complète de la vigne; œuvre difficile, mais si importante pour l'agriculture, que, sans elle, on ne peut pas espérer de grands progrès pour cette branche intéressante : car, par quel autre moyen pourrons-nous distinguer, entre plus de cinq cents cépages que nous possédons dans la péninsule, quels sont ceux qui méritent le plus d'estime, et quels sont ceux que nous devons exiler de nos vignobles comme inutiles? Comment pourra-t-on vérifier si c'est par la faute du terroir ou par la mauvaise qualité de la souche, qu'en plusieurs endroits on ne recueille que

---

fourni des livres et des notes pour le perfectionner. Je les ai trouvés tous toujours prêts dès que j'ai eu besoin de leurs lumières ; et si d'autres occupations sérieuses et indispensables leur avait permis de donner plus de temps à la lecture de mon ouvrage, le public en jouirait avec moins de fautes. Quelques articles se doivent à don Raphaël Colon, vicaire de San-Lucar; d'autres à don J. M. Ruis, de Grenade, et autres personnes de cette province et de celle de Séville, qui se distinguent par leurs lumières et leur patriotisme.

du mauvais vin et des raisins de mauvaise qualité ; et comment pourrait-on faire avec succès de grandes et importantes expériences soit sur la culture de la plante, soit sur les productions de son fruit, sans connaître auparavant la variété que l'on exploite? et il est bien démontré qu'on ne saurait obtenir d'heureux résultats des recherches les plus savantes et les mieux dirigées, sans une connaissance exacte de l'objet dont on s'occupe.

Etant convaincu que la monographie de la vigne commune, ou, pour mieux dire, un traité complet de ces variétés, est un des plus grands services qu'on puisse rendre à l'agriculture ; et considérant que tout le monde ne connaît pas la langue botanique, j'ai cherché à faciliter, au moyen de quelques notions préliminaires, l'intelligence de cet Essai, afin que les hommes sensés et bien intentionnés, qui ne réuniront pas toutes les connaissances nécessaires, puissent y trouver celles qui leur manquent. Avec ce secours et celui d'une petite instruction que j'ai composée dans cette intention, et que je publierai à la fin de cet ouvrage, tous ceux qui s'intéressent à la prospérité de la patrie pourront satisfaire leurs désirs et les miens, et ceux de tous les individus qui aiment le bien et lui applaudissent. Avec quelle sasatisfaction je m'empresserai de publier leurs noms! je bénirai leur zèle ; je démontrerai l'utilité et la gloire de leurs services, et j'obtiendrai pour eux de la patrie une reconnaissance ingénue comme l'agriculture, et éternelle comme la vertu.

ESSAI

SUR LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE

QUI VÉGÈTENT EN ANDALOUSIE.

PREMIÈRE PARTIE.

PRÉLIMINAIRES.

CHAPITRE PREMIER.

Terreins d'Andalousie dans lesquels on cultive la vigne.

Tant que l'Histoire naturelle des végétaux ne contiendra qu'une liste méthodique de leurs caractères, accompagnée quelquefois de citations inutiles du nom ou des noms que quelques-uns leur donnent, et d'une indication des lieux où on les a vus, du temps de leur floraison

son et de leur fructification, personne ne pourra la défendre de la futilité, de la sécheresse et de la monotonie, qui, en éloignant de son étude plusieurs grands talens, leur ont fait regarder cette science avec dédain. Il est temps que nous aspirions à l'agrandir et à la faire respecter, en étendant nos recherches aux latitudes, hauteurs, expositions, température, terreins et athmosphères dans lesquels existent chaque plante; à ses organisations, à ses propriétés, et aux usages qu'on peut en faire; enfin, à toutes les relations qu'elle peut avoir avec les autres êtres et phénomènes de l'univers : c'est alors que la botanique conduira à de grands et importans résultats, et l'on pourra espérer de la voir, dans bien peu de temps, aussi exacte que les mathématiques, aussi sublime et aussi profonde que l'astronomie, aussi utile que l'agriculture, et aussi enchanteresse que la nature elle-même (1).

---

(1) Je n'ai pas la prétention de persuader que tous ceux qui s'occupent de la botanique doivent s'y livrer avec toute cette étendue; chacun arrivera au point où il voudra ou pourra parvenir, et que ses devoirs de société lui permettront d'atteindre. Certainement il est très-important que quelques-uns se dédient à l'art de

Quand j'entrepris l'étude des variétés de la vigne, j'étais déjà bien convaincu qu'il

---

décrire et de classer, jusqu'à ce qu'il soit porté au dernier degré de perfection. Que d'autres, s'ils le préfèrent, se bornent uniquement à faire des descriptions, ne fût-ce que d'une seule famille, quand ce serait celle des lichens, tant qu'il y aura des lichens nouveaux ou mal décrits; néanmoins il faut convenir que la botanique descriptive et la systématique (quoiqu'elles renferment tout le savoir de plusieurs auteurs), ne constituent pas toute la belle science des plantes; science noble et sublime, dont elles sont le véritable fondement; science digne, à tous égards, de fixer l'attention d'un talent supérieur, et qui cependant est la moins estimée de toutes. Pourquoi ne ferait-on pas pour la botanique ce qu'on a fait pour la minéralogie, depuis que Werner s'appliqua à la perfectionner? Pourquoi n'aurions-nous pas une botanique physiologique, chimique, minéralogique, géographique, économique, médicinale, comme nous avons une minéralogie oryctognosique, chimique, géognosique, etc.? Quels avantages n'en résulteraient-ils pas? Les écrits de Linné en sont une preuve; quoiqu'il ait renfermé dans des bornes trop étroites l'histoire des végétaux, il en aborda toutes les parties. Ses successeurs ont usé d'un luxe exorbitant pour enrichir et perfectionner ce qu'il avait sorti du néant. Combien serait-il plus glorieux de créer ce qui n'est pas encore né! combien

convenait de les observer sous tous leurs rapports. Mais la multitude des objets auxquels il était indispensable de faire attention, ne me laissait jamais le temps nécessaire pour achever à ma satisfaction l'examen d'un seul cépage. Aussi, quand j'ai réuni mes notes relatives aux terreins, j'ai vu que, quoiqu'elles soient en petit nombre, il convenait de les séparer presque toutes du corps de l'ouvrage, et d'en former un chapitre à part, parce que presque toutes ont rapport à la vigne en général, ou à un grand nombre de variétés.

N'ayant pas à ma disposition les réactifs nécessaires pour faire l'analyse des terres, et n'étant pas satisfait des indices que m'offraient leurs caractères extérieurs sur la nature de

---

cela serait-il plus conforme au génie immortel de ce législateur, qui ne créa et n'organisa pas tout, parce que les bornes de la vie ne le lui permirent pas! Enfin, ne serait-il pas bien ridicule de se refuser à ce travail, sous le prétexte que la botanique descriptive et systématique n'a pas encore acquis toute la perfection dont elle est susceptible?

Les hommes à talens diront que ces vérités sont démontrées. Elles le sont en effet, et cependant il ne manquera pas de botanistes qui les qualifieront d'hérésie.

chacune d'elles, j'ai suppléé, autant qu'il m'a été possible, au défaut d'analyse et à l'insuffisance de l'oryctognosie (1), par les explications géognosiques (2).

Si j'obtiens qu'on fasse l'analyse de toutes les terres dont je parle (3), ainsi que d'autres qu'on destine ordinairement en Andalousie à la culture de la vigne, et que je n'ai pas vues, j'en publierai immédiatement les résultats. En attendant, il est important qu'on n'estime pas mon ouvrage plus qu'il ne vaut. L'analyse qu'on a faite à Madrid de la terre blanche de San-Lucar et des terres de Grenade, a rectifié si considérablement l'opinion que je m'étais

---

(1) Connaissance de chaque substance minérale simple.

(2) *Géagnosie.* Connaissance des substances minérales qui forment les montagnes et les grandes couches de terre. (*Dict. de J. B. Morin.*)

(3) Il est démontré que les différentes espèces ou variétés de la vigne ne réussissent pas également dans toutes sortes de terreins. Ainsi il serait très-utile de se procurer l'analyse des terres dans lesquelles on la cultive, ou qu'on désire la planter. La bonté du climat, l'avantage d'une bonne exposition ne suffisent pas. Pour assurer les succès du cultivateur, il faut encore que la nature du terrein soit propre aux espèces qu'on y cultive. (*Note du Trad.*)

formée de leurs parties constitutives sur le simple examen de leurs caractères extérieurs, que je n'hésite pas de les déclarer absolument insuffisantes pour l'exacte détermination de la plus grande partie des terres dans l'état actuel de l'oryctognosie. Un peu d'argile ou de magnésie transforme peut-être les terres calcaires, au point de faire disparaître presque toutes les propriétés oryctognosiques du carbonate de chaux; mais il faut faire attention que l'on n'a pas encore vérifié si la diversité oryctognosique des terres influe davantage sur leurs qualités agronomiques, que la diverse combinaison de leurs principes; mais nous pouvons décider à présent que pour résoudre le problême et compléter son histoire, il est indispensable de connaître l'un et l'autre.

A San-Lucar et dans les environs, on divise les terres en quatre classes; 1°. l'*albariza* ou terre blanche, propre à faire des fourneaux; 2°. terre glaise; 3°. sables; 4°. *bugeo* ou terre noire.

ALBARIZA. *Terre blanche, terre à fourneaux.*

Cette terre blanche contient de 60 à 70 pour cent de carbonate de chaux, assez d'argile en

apparence, un peu de silice, et quelquefois un peu de magnésie; telle est la proportion que conserve généralement le carbonate de chaux dans cette terre, selon l'essai analytique qu'en a fait don Louis Proust. Mais, dans certains parages, elle est encore plus grande, et dans quelques-uns le terrein ne contient que du carbonate quasi pur.

Description.

Couleur blanche, plus ou moins jaunâtre.

Elle est mat, grain fin, terreux;

Elle cache un peu d'ardoise qui se manifeste dans les parties que l'action de l'air athmosphérique commence à faire ébouler;

Fragmens d'angles indéterminés; couches obtuses;

Est très-molle;

Opaque;

Déteint beaucoup;

Se rompt facilement;

Assez douce au tact;

Pèse un peu plus que l'eau;

Observations.

1°. Si on l'introduit dans l'eau, il en sort beaucoup de globules d'air qui font un peu de

bruit, jusqu'à ce qu'elle se détrempe et trouble l'eau.

2°. Cette terre est très-absorbante et spongieuse, ce qui la rend très-fraîche, et fait qu'elle n'est pas sujette à se durcir et à se fendre; qualités qui lui assurent une supériorité très-décidée sur toute autre espèce de terre pour la culture de la vigne.

Elle forme des bancs horizontaux d'une mesure très-inégale, depuis trois pieds et plus, jusqu'à quelques lignes; les plus petits sont ordinairement d'un blanc supérieur, et ont moins de gravité spécifique que les autres; ils sont beaucoup plus spongieux. En les brisant, ils se réduisent en particules semblables à l'aimant par leur petit lustre et leur flexibilité, par leur couleur et leur légèreté; enfin, parce qu'elles occupent un plus grand espace que quand elles étaient unies.

Jusqu'à présent on n'y a pas rencontré du caillou, ni aucune autre substance du genre silicée.

Cette terre est donc une formation secondaire et une variété impure de la craie, et il est très-probable qu'elle repose sur les bancs de sables que nous décrirons plus bas.

La plus grande quantité des vignes de San-Lucar, Xérès et Trébugena, sont plantées sur une colline de terre à fourneaux; on la rencontre aussi constamment à plus ou moins de profondeur dans le fameux vignoble de Paxarette, au-dessous de la terre végétale (on l'y appelle Albero) (1).

Chaque (2) millier de souches produit, dans l'albariza de San-Lucar, vingt quintaux de moût dans le terrein de qualité supérieure. La vigne étant dans sa force, et bien cultivée, elle

---

(1) A San-Lucar on fait de cette terre des petits fourneaux très-estimés pour leur légèreté et leur résistance à l'action du feu. Au sortir de la mine, on lui donne la forme qu'on veut en la coupant comme du savon, avec un couteau ordinaire, et la mettant sécher au soleil. A peine le fourneau a-t-il perdu l'humidité et le poids qu'avait la terre au sortir de la mine, qu'on peut sans crainte en faire usage.

Cette terre est propre à nétoyer toute espèce de métaux.

(2) Dans le canton de San-Lucar on cultive quatre mille mesures de terres, de contenance de sept mille neuf cent trente-trois toises carrées chacune; les souches se plantent ordinairement à distance de quatre pieds et demi à six pieds.

Le calcul que contient ce chapitre du produit de la

produira jusqu'à vingt-sept quintaux et demi et quelquefois beaucoup plus, si elle est plantée sur quelque filon de terre spéciale, et est travaillée avec un soin particulier.

A San-Lucar, on ne brûle pas le vin pour fabriquer de l'eau-de-vie; on la sort du marc du raisin, qui produit une troisième partie de ce qu'il a donné en moût, pourvu qu'on le garde avec soin, le pressant à temps, et le conservant intact et chargé.

Quelquefois on a brûlé du vin de San-Lucar, et il a donné un cinquième d'eau-de-vie. Jamais on n'y brûle les vins qui s'affaiblissent; on fait en sorte de les rétablir, ou on les bonifie pour en faire du bon vinaigre.

Terres glaises, *Barros*.

On appelle ainsi une espèce de sable agglutiné par le mélange d'un peu de chaux, com-

---

vigne en divers districts et divers terreins, ne peut pas être absolument exact; mais il approche beaucoup de la vérité, parce qu'il est formé sur les meilleures informations possibles, sans en négliger une seule, et en prenant le milieu proportionnel, quand elles n'étaient pas conformes sur la même espèce. Ce qui est arrivé presque toujours.

munément mêlé avec de l'argile et avec l'ocre de fer, qui lui donnent une couleur rouge ou jaune. Ses grains sont petits et anguleux ; elle forme des bancs horizontaux très-étendus le long de la côte, depuis l'embouchure du Guadalquivir jusqu'à Conil. Ces bancs sont ordinairement croisés en tous sens, par des fentes que l'on voit remplies de sable quasi pur. Sa dureté varie beaucoup, quoique rarement elle soit au point de ne pas se briser sous les doigts. Exposée à l'air ambiant, elle se détache plus aisément, comme on le voit par les éboulemens continuels qui ont lieu dans les escarpemens immédiats à la plage. La culture et les pluies détruisent entièrement sa superficie ; les grains restent à la fin seuls, et entièrement purgés de l'oxide, de la chaux et de l'argile.

En quelques parages, les terres glaises de San-Lucar contiennent quelques grains de fer magnétique.

Par ce que je viens de dire de cette terre, comme roche intéressante à l'agriculture, on peut soupçonner que c'est une variété de la terre sablonneuse ; comme en effet les terres glaises ne sont qu'une très-petite partie de l'immense formation des terres sablonneuses, calcaires et argileuses que j'ai observées en par-

courant la plage depuis San-Lucar jusqu'à Gibraltar, j'en donnerai ailleurs la description que mérite son importance géognosique.

Les vignes plantées dans des terres glaises rendent à-peu-près moitié moins que celles qui sont plantées dans l'albariza, ou terre à fourneaux.

Sables.

On donne ce nom aux terreins de sable de quartz pur, blanc, que le vent fait mouvoir, et qu'on trouve seulement auprès des plages. Il est difficile de les préserver des vents, qui, dans certains parages, comme dans l'enclos de Onana (1), les font changer de physionomie tous les ans. Les sables doivent sans doute leur origine à la décomposition de la terre sablonneuse dont nous venons de parler, et aux inondations de la rivière.

Beaucoup de vignes de Xérès, San-Lucar, et la plus grande partie de celles de Rota, sont plantées sur des terres glaises et sur du sable.

Plusieurs de ces terres restent incultes à Tarifa, et on devrait les planter en vignes,

---

(1) Vulgairement de *Dona Ana*.

puisque les habitans ne récoltent que la moitié du vin nécessaire à leur consommation. On pourrait aussi planter les sables de l'Acebuchal d'Algésiras.

A San-Lucar et Rota, on sait changer les sables en jardins très-fertiles, qu'on appelle *nabases*, et c'est par le moyen d'une culture très-particulière qu'on obtient ce succès.

La vigne produit dans les sables autant de moût que dans les terres glaises; mais sa qualité est à celle de cette dernière terre, comme celle-ci est à celle de l'albariza. La qualité des vins des terres de sables a été estimée à San-Lucar, en 1804 (1), la charretée à 40 ducats, celle des terre glaises à 42, et celle d'albariza à 44.

Bugeo. *Terre stérile, rude, âpre, crevassée, noire.*

Cette terre occupe, à San-Lucar et à Xérès, la moitié inférieure des collines d'albariza; elle se compose d'argile mêlée avec du carbonate calcaire, assez de terre végétale, et un peu de sable fin et du cristalisé.

---

(1) Chaque charretée rend sept quintaux et demi de moût.

Sa couleur est gris noirâtre.

Les chaleurs de l'été y produisent de très-grandes crevasses, et c'est cette propriété qui fonde sa mauvaise réputation pour l'exploitation des vignes ; cependant malgré cela on a planté dans cette terre des vignes à San-Lucar et à Xérès.

Le terrein des vignes d'Algésiras (1) est com-

(1) On l'appelle pâturage de la pointe, parce qu'autrefois il était destiné à l'entretien des troupeaux, et qu'il est situé à la pointe du Carnero. Il y a environ quarante ans que les habitans le partagèrent entre eux pour y planter des vignes. Cependant, jusqu'à présent on n'en a planté que la dixième partie, qui produit de cinq à six mille quintaux de vin : chaque quintal de moût coûte au propriétaire environ quatre francs, et quand le vin est fait, il le vend de quinze à vingt francs. Il est difficile de concevoir comment un profit si considérable n'a pas déterminé les habitans à planter tout ce qui reste en friche. L'agriculture du Camp de Gibraltar présente des monstruosités incroyables, quoiqu'il possède un Saint-Pierre, un Bancos, et autres agronomes familiarisés avec le calcul et l'art d'observer. Je les supplie, au nom de la chose publique, de publier par tous les moyens possibles, les résultats de leurs expériences et de leurs précieuses méditations.

posé d'une couche de terre noire, qui manque de terre végétale; elle repose alternativement sur des bancs d'argile et de terre sablonneuse qui régnent sur toute cette partie de la côte; ils paraissent verticaux sur bien des points, et forment des escarpemens.

Les vignes de la ville de Grenade sont, pour la plupart, plantées sur un terrein qui ne diffère de celui de sa fertile plaine que parce qu'il est un peu plus léger, c'est-à-dire, parce qu'il contient un peu plus de carbonate de chaux et moins d'argile, et qu'il est mêlé avec quelques petits cailloux et un peu plus de sable; enfin, en ce qu'il contient moins de humus ou dépouilles végétales; quelques-unes occupent un terrein égal au meilleur de la plaine.

D. J. M. Ruiz le divise en quatre classes, qui, selon les échantillons qu'il a réunis, et qui ont été analysés par D. Grégoire Gonzalès Azaola, se composent des élémens suivans :

Terrein de première classe.

Carbonate de chaux.	68	100.
Terre alumineuse ou argileuse.	24	
Sable	6	
Oxide de fer	2	

Le sable de ce terrein se compose de très-petits fragmens de quartz laiteux, et de roche cornée; il est propre pour le *pierre ximenes* (62 ximenecia) et encore meilleur pour le *montuo perruno* (56 canina.)

Terrein de seconde classe.

Carbonnate de chaux	69	100.
Terre alumineuse	22	
Sable	6	
Oxide de fer.	3	

La plus grande partie du sable de ce terrein se compose de très-petits fragmens de roche cornée verdâtre, et de quartz rougeâtre; il est propre pour le montuo perruno, et non pour le ximenès.

Terrein de troisième classe.

Carbonate de chaux.	66	100.
Terre alumineuse	22	
Sable	11	
Oxide de fer.	1	

Le sable de ce terrein contient de la roche cornée verdâtre, de l'ardoise argileuse grise, et assez de mica, tout en fragmens très-petits.

Il est propre pour la culture du pierre ximènes, et non pour celle du montuo perruno.

Terrein de quatrième classe.

Carbonate de chaux.	62	100.
Terre alumineuse	27	
Sable	7	
Oxide de fer.	4	

Le sable de ce terrein est composé de petits fragmens de quartz rougeâtre et de roche cornée.

On y plante indifferemment le montuo perruno, le ximènes et le taché (40 maculata); mais le dernier est le seul qui réussit bien.

L'analyse démontre que tout le terrein des vignes de Grenade appartient à la classe calcaire alumineuse silicée, dans les ystême géognosique de Cadet - Devaux. Chaque millier de souches produit à Grenade six quintaux et demi de moût, qui donne la quatrième partie de son poids en eau-de-vie de dix-huit degrés. On y plante les ceps à cinq pieds de distance.

Le sol de la plaine basse de Baza est un immense dépôt secondaire, calcaire, alumineux, plus ou moins chargé de plâtre, sable et gravier ou cailloux séparés; la partie qui est plantée en vignes est presque de la même qua-

lité que celle de la plaine, à l'exception de quelques morceaux qui sont trop pierreux pour se prêter aisément à une autre culture.

Chaque millier de souches ne produit, à Baza et Caniles, que trois quintaux de vin, et cependant on y en recueille tous les ans quinze mille quintaux. Que de terre perdue par une stupide prévention !

Le terrain des vignes de Guadix est à-peu-près égal à celui de Baza, excepté qu'il contient ordinairement du sable au lieu de plâtre.

Chaque millier de souches produit à Guadix quatorze quintaux de raisins, et à peine dix quintaux de moût, quand la vigne est dans toute sa vigueur.

Le vin de Guadix ne donne de la bonne eau-de-vie que le sixième de son poids.

Entre les Cordelières de Moclin et la montagne Noire (*Sierra Morena*), on trouve, pendant l'espace de sept lieues, une formation calcaire alumineuse silicée, coupée dans la largeur par les rivières Guadalimar et Guadalquivir. Ces rivières, et quelques ravins sans eau, empêchent que sa superficie ne soit tout-à-fait unie; cette formation s'étend plusieurs lieues de l'E. à l'O., se prolongeant dans cette direction jusqu'à sa réunion aux plaines du royaume de

Séville, et c'est à cette composition que le royaume de Jaën doit sa grande fertilité en grains et en olives. De grands espaces de cette immense plaine, qui ne sont consacrés ni à Cérès, ni à Minerve, le sont à Bacchus.

Les formations que je viens de décrire, et en général les terres très-coupées et détruites, et plus particulièrement celles qui contiennent beaucoup de sable ou des cailloux mouvans, sont toujours stériles et épouvantables, parce que le soleil et l'air, les frappant de tous les côtés, leur enlèvent bien promptement le peu d'humidité qu'elles avaient reçu des pluies. Celles qui existent dans cet état de ruine, sont appelées par les Andalous, et généralement par tous les Espagnols, *terreras* (1), tertres. Telles sont celles qu'on trouve au pied de Sierra Nevada, dans les tristes environs de Guadix et auprès de la ville de Grenade, pareillement celle d'Uxixar et Gadiar, celles qui sont aux bords du Barbate, celles qui sont entre le ruisseau et la montagne de Gor, celles de Cuevas,

(1) Toute éminence de peu d'extension, qui est formée par la terre naturelle, et non par un rocher vif.

Vera, Benamaurel et Cullar, et surtout celles qu'on trouve entre Gergal et Tavernas.

Les eaux douces, et particulièrement celles des pluies, ont contribué à briser les formations, et continuent à y opérer des changemens sensibles. Tant que les escarpemens ou tertres qu'elles forment ont quelque extension, et qu'elles ne sont pas trop chargées de sable et de cailloux, elles sont encore propres à la culture de la vigne, comme on le voit dans les grands vignobles de Gadiar et Uxixar, et dans le peu de vignes qu'on a planté près du ruisseau des eaux blanches, ainsi que dans les environs de Grenade. C'est dans les terres incultes qui gissent aux environs de cette ville, qu'on devrait transplanter les vignes qui, scandaleusement, occupent la plaine; car les cailloux dont ordinairement elles abondent, loin d'augmenter leur stérilité, modifient les effets de l'argile, qui abonde généralement en elles, et jusqu'à un point très-favorable à la fertilité de la vigne.

En se précipitant des tertres, les eaux de la pluie entraînent après elles les dépouilles végétales qu'elles rencontrent, pour les déposer dans les gorges des montagnes, et c'est ce qui forme des points très-susceptibles d'une cul-

ture avantageuse à Nera et à Cuevas, et dans les labyrinthes effrayans que forment les eaux du Barbate et celles qui viennent de Guadix, Cullar, Benamaurel, Tabernas et Gergal. On cultive aussi quelques gorges (quoiqu'elles reçoivent peu ou point de cet engrais) quand il sort du pied du tertre qui les forment, quelque source qui facilite l'arrosement. Quelques cultivateurs de Cuevas ont réussi à propager la vigne sur leurs tertres brûlans en provignant les sarmens, qui, unis pour quelque temps à la souche mère qui est plantée dans la terre humide de la gorge, continuent à s'alimenter à ses dépens.

Les cultivateurs de Malaga ont planté la plus grande partie de leurs vignes dans l'axarquie. C'est une réunion de tertres et de coteaux applatis qui, quelquefois seulement, se touchent à leur base. Leur pente est ordinairement rapide, et très-rarement on y rencontre des coupures plus ou moins verticales; sa masse est composée d'une ardoise argileuse, traversée par beaucoup de veines de quartz, qu'on appelle *herriza* quand elle est bien unie, ou qu'on distingue difficilement sa liaison; quand elle se sépare facilement en feuilles, on l'appelle *lantejuela* (paillette), ardoise (*laja*

abierta) ou laque ouverte (1). Cette distinction est très-essentielle pour la culture des vignes de Malaga, parce que les pluies entraînent tous les ans une grande partie des terres qui couvrent les rochers (2), perte dont on ne peut se refaire qu'en brisant la pierre avec des outils de fer. La *laja abierta*, pierre lisse et brisée, se défait beaucoup d'elle-même à raison de sa composition, et elle devient facilement terreuse au moyen des travaux. La *herriza*, étant plus compacte et plus dure, ne possède ses excellentes qualités qu'à un grade très-inférieur; aussi les vignes qu'on y cultive sont d'une bien moindre valeur que celles qu'on a plantées dans la paillette (*lantejuela*). La couche de

---

(1) On l'appelle *arrayjuni* quand elle est traversée par des veines de spalt calcaire, et si ces veines sont nombreuses et fortes, on brûle la pierre pour faire de la chaux.

(2) Partie de cette terre est entraînée par le Guadalmina jusqu'à la mer; partie reste dans le lit du ruisseau; ainsi, après avoir contribué à la production du raisin, qui est la principale richesse des habitans de Malaga, elle leur cause le double mal d'obstruer le port et d'élever le canal du ruisseau, qui menace d'inonder un jour la ville.

terre qui couvre l'ardoise a ordinairement un pied et demi de profondeur ; en certains endroits elle a jusqu'à six pieds ; ailleurs elle est très-mince, et souvent la pierre est à nu.

Si les vignes de Malaga ne sont pas les plus productives de l'Andalousie, elles sont sans doute celles d'Espagne dont les vins sont les plus précieux (1). Ordinairement leur qualité est en raison inverse de leur quantité.

Chaque millier de souches dans l'Axarquie produit dix quintaux de vin (2). Le vin donne une sixième partie d'eau-de-vie de vingt-cinq degrés, et dans les environs de Jaën, il en donne un cinquième de vingt-trois degrés.

A Malaga on recueille annuellement plus de deux cent vingt mille quintaux de vin.

Les vignes de Marbeille sont plantées sur les humbles coteaux d'*herriza* et d'ardoise, qui sont

---

(1) Les fruits que donne l'Axarquie sont aussi délicieux.

(2) On plante les souches à neuf pieds de distance au moins ; mille souches occupent un journal de terre, ou l'espace qu'une paire de mulles laboure dans un jour.

situés entre la ville et les hautes montagnes calcaires dont ils forment la plage.

Le Magalète, antique et célèbre territoire des vignes de Motril, est un autre grouppe de tertres et de coteaux semblables à l'axarquie, non-seulement par la nature de son sol, sa structure et sa forme, mais par la richesse de ses productions; les vins qu'on y recueille, quoique faits grossièrement et sans intelligence, disputent de bonté avec ceux de Malaga. Ces tertres et ces coteaux ne sont ni si élevés, ni aussi rapides que ceux de l'axarquie; la couche de terre qui les couvre est plus épaisse (1), et n'est pas aussi exposée à être entraînée par les pluies. Au contraire la chaux domine dans sa composition, et plusieurs observations géognosiques se réunissent à cette circonstance pour démontrer que loin de devoir son existence à la destruction de l'ardoise, elle y fut portée par les eaux, probablement quand la pierre calcaire des montagnes voisines se formait.

---

(1) Son fond moyen est de trois pieds; dans des endroits plus profonds il va à six pieds; dans les parages les plus élevés il en manque totalement, et on est obligé d'y faire de la terre en brûlant l'ardoise.

Le Magalète s'étend une demi-lieue du nord au sud, et près d'une lieue de l'est à l'ouest; par le dernier point, il confine au ruisseau Guadalfeo; à l'est, au chemin de Grenade; au nord, le chemin creux d'Escalate ; au sud, la plaine de Motril, poussant une pointe jusqu'à moins d'une demi-lieue de la mer.

Dans les coteaux qui sont au-devant de Motril, on multiplie beaucoup la culture de la vigne sur une roche égale en tout à celle de Magalète, mais plus humide. Il résulte de cette différence que les vignes cultivées sur ce terrien donnent plus de vin, mais il est moins spiritueux et moins délicat que celui de Magalète.

Les hauteurs sur lesquelles sont situées les vignes de Xolucar, Gualchos et Luxar, sont aussi d'ardoise argileuse. C'est à l'extension que les peuples ont donnée à la culture de la vigne, qu'ils doivent cette augmentation rapide de leur population que l'on voit depuis quelques années. Cet accroissement doit encore augmenter considérablement, s'ils continuent à planter des vignes, et s'ils s'appliquent à donner à leurs vins le soin et la valeur qu'ils peuvent atteindre.

Toutes les terres qu'on destine à planter

des vignes dans les Apulxares, sont de même de l'ardoise argileuse ; elles sont inutiles en général à la culture de toute autre espèce de production (comme toutes celles de leur classe que j'ai décrites et décrirai), à cause de leur décharnement, de leur rapidité, et parce qu'elles ne peuvent pas être arrosées. Les portions de cette roche que les habitans des Apulxares ont plantées en vignes, sont bien petites en comparaison de celles qu'ils laissent incultes, et qui pourraient être aussi fertiles.

C'est ici, plutôt qu'en tout autre endroit de cet ouvrage, le moment de proposer pour modèles d'industrie et d'activité, celle avec laquelle les vertueux (1) habitans de Lanxaron ont su transformer en un jardin qui fait les dé-

---

(1) A Lanxaron on ne connaît pas de délits, parce que tous les habitans sont occupés à la culture ; ils rappellent avec horreur le seul assassinat qu'ils disent s'y être commis depuis que leur village est habité par des chrétiens. Aucun habitant n'est contrebandier. Malgré l'exemple des peuples voisins, ils jouissent d'une si grande sécurité, que personne ne pense à fermer sa maison pendant la nuit, ni même quand tous ceux qui l'habitent en sont sortis ; leurs mœurs sont simples et très-pures, leur société très-franche et cordiale, particulièrement avec l'étranger.

lices des habitans de Grenade (1), un coteau si rapide et si décharné que l'idée seule de le rendre transitable mériterait d'être citée comme un effort de l'esprit humain. Ce coteau part du sommet de la montagne de Veleta (2),

(1) Ils l'appellent leur paradis ; c'est leur lieu de récréation. Cette préférence est le plus grand éloge qu'on peut faire de Lanxaron.

(2) Le pic est élevé au-dessus du niveau de la mer de 4892 toises (*). La ligne des neiges perpétuelles de cette même montagne est à la hauteur de 3853 toises 1/2 au-dessus du même niveau. Je crois que je suis le seul qui ait mesuré avec exactitude cette montagne et plusieurs autres de Grenade, dont je publierai les hauteurs dans son temps, avec les soins que méritent de semblables calculs. Je m'empresse de l'annoncer, parce que j'ai communiqué mes observations sur cette province à plusieurs personnes ; et je prends cette précaution, en cas que quelqu'un ait assez peu de délicatesse pour les publier sans me les attribuer ; et déjà on a publié dans un ouvrage très-

(*) 4193 varres de Castille. Plusieurs auteurs ont admis diverses proportions entre la varre de Castille et la toise de Paris. J'ai adopté celle que le savant M. Badia a calculée avec le célèbre M. le Noir. La varre de Castille contient 370 lignes et 546 millièmes de ligne de la toise de Paris, dont le vrai mètre contient 443^{L}, 269 ; ce qui donne la porportion du pied de Castille au pied de la toise de Paris, :: 8,234 : 9,600, ce qui est infiniment rapproché de 6 : 7. (*N. du Trad.*)

et courant dans la direction de N. à S. Il se rabaisse insensiblement jusqu'au niveau du grand ruisseau. A ce point, qui est élevé de quatorze cents toises au-dessus du niveau des eaux de la mer, les fruits mûrissent presque aussitôt que sur la côte de Motril; tandis que sur sa partie la plus haute, qui est supérieure à la ligne des neiges perpétuelles, à peine peuvent subsister quelques pigmées de la végétation spontanée. Ainsi toutes les températures de l'Europe se réunissent sur le coteau de Lanxaron, et on les éprouve successivement en par-

---

estimable la hauteur exacte du pic de Mulahacen (elle est copiée sur mes notes originales), et on n'a pas nommé l'auteur de cette opération, ni les moyens qu'il a employés. L'auteur de cet ouvrage devait faire attention qu'un fait aussi nouveau et si important ne devait être présenté au public qu'avec toutes les circonstances qui l'avaient produit, surtout quand il s'était convaincu, sur de bons originaux, que, dans un autre ouvrage au moins aussi répandu que le sien (*Annales des sciences naturelles*), on avait publié des mesures fausses qui le contredisent. Je m'abstiendrai de le nommer, parce que j'ai beaucoup d'estime pour lui, et que je pense que ce n'est pas par mauvaise foi qu'il a commis cette légèreté.

tant du Pic pour le descendre et le parcourir dans un jour du mois de juillet.

Dans la partie de la montagne que les neiges abandonnent au mois d'avril, commencent déjà les champs de seigle et les bois de châtaigniers, qui se suivent jusqu'au village qui est situé dans la partie la plus raboteuse et la plus hérissée de rochers; il est bâti dans une île formée par deux rivières et un ruisseau (1), et environnée de sources abondantes. Sans doute que cet avantage inspira aux fondateurs de Lanxaron de former leur établissement dans un lieu qui, sans le bénéfice des eaux, serait intransitable et quasi effrayant. Jamais on n'a donné une preuve plus terminante et plus agréable qu'avec de l'eau il n'y a pas de mauvais terrein. Celui qui environne aujourd'hui Lanxaron forme une perspective des plus originales et des plus pittoresques. C'est un verger des plus enchanteurs et des plus poétiques que puisse concevoir l'imagination la plus ornée.

---

(1) Les rivières de Lanxaron et Grande ou de Guadalfeo, et le ruisseau *Salado*. Parmi les fontaines de Lanxaron, il y en plusieurs d'eaux minérales célèbres dans toute l'Andalousie.

Cette belle et extraordinaire métamorphose ne pouvait se soupçonner que par l'inspiration du génie, et on ne pouvait arriver au résultat sans un goût infini et une constance rare (1).

Il fallut d'abord construire un nombre infini de terrasses, qui s'étendent dans tout le travers de la montagne, puis on remplit les intervalles de ces terrasses avec des débris et de la terre; ensuite on ouvrit à travers les précipices un canal, auquel on fit un nombre infini de bras pour conduire les eaux d'arrosage; enfin on planta le terrein. C'est ainsi qu'on est venu à bout de défendre les propriétés de la rapidité de l'eau, qui, loin d'acquérir de la force par celle de la descente, perd de son impétuosité à chaque étage.

J'ai vu des habitans de Lanxaron, suspendus par des cordes au haut de leurs tertres escarpés pour recueillir le fruit de leur industrie, réta-

---

(1) Il y a environ quatre-vingts ans qu'on ne cultivait sur la montagne de Lanxaron que quelques oliviers et mûriers. Depuis ce temps, les progrès de la culture ont produit une augmentation très-notable dans la population, qui est aujourd'hui de six cents habitans.

blir la terrasse qu'un ouragan ou une averse (1) avait renversée, et couronner de terre un rocher isolé où ils devaient planter six ou huit orangers.

On cultive dans la campagne de Lanxaron toute espèce de grains, de verdures et de légumes, ainsi que des œillets et autres fleurs d'ornement. Dans le contour des murs de terrasses, et aux bords des grands et des petits canaux, on plante des mûriers, des oliviers, des châtaigniers, des orangers, des citronniers et autres arbres fruitiers, et surtout des souches qu'on plante exprès en face des arbres, et dont on entrelace les sarmens aux branches avec un art qui en rend le coup-d'œil très-agréable; quelquefois une souche seule couronne trois ou quatre arbres: leur manière ordinaire de les multiplier est de les provigner.

---

(1) Les terrasses les plus solidement construites ne sont pas à l'abri de ces accidens. J'observai, peu de jours après l'évènement, la terrible destruction qu'opéra dans le territoire de Lanxaron la tempête de la mémorable nuit du 29 janvier 1805. On évalue à 500,000 francs la perte que firent les habitans, et il y en eut de plus considérables dans les Apulxares.

Chaque mille de souches, à Ohanez (1), produit plus de dix quintaux de vin, qui donnent deux cinquièmes de bonne eau-de-vie.

La montagne de la Contraviesa (2), qui paraît avoir été formée exprès pour la culture de la vigne, est située parallèlement à Sierra-Nevada; elle en est séparée par le Gadiar (3), qui, en se joignant avec le Trévèles, change son nom en celui de *Rio-Grande* (Rivière-Grande). Le ravin de Repeni, et le ruisseau de Yator la confinent. A l'exception de quelques petites portions dispersées où elle est cou-

---

(1) A Ohanez, on calcule quinze cents souches par journal de terre.

(2) Dans les livres terriers et autres anciens, on la nomme montagne de Cegel.

(3) La colline de Yator descend de Sierra-Nevada, divisant les eaux qui ont leur cours sur Adra et Motril, jusqu'à ce qu'elles s'unissent à la Contraviesa, à un quart-d'heure de Cadiar. A ce point, elle forme une petite élévation qui a à peine un pied d'épaisseur sur trois de largeur; là elle forme le ravin de Repeni du côté du levant, et un autre au ponent, qui, un peu plus bas, décharge ses eaux dans le ruisseau de Cadiar.

fonnée de terre (1) calcaire, on ne voit dans toute son étendue que de l'ardoise argileuse. Par son extrémité occidentale, elle se réunit à la montagne de Luxar; à l'orient, elle est bornée par le ruisseau d'Adra, qui la sépare des Montagnes de Gador et d'Alhamilla : assez près de ces deux points, s'élèvent le coteau de Salchissa et la montagne de Murtas (2). L'uniformité et le niveau que conserve entre ces deux montagnes la corde principale, contrastent d'une manière très-agréable avec la figure conique de la Contravieza, et lui donnent un aspect original. Du côté du nord, le penchant de cette montagne est très-rapide, et par conséquent les ravins qui la coupent sont généralement peu profonds; mais du côté du midi, ces coteaux se prolongent jusqu'en dedans de la mer, et les ravins qui les séparent sont plus profonds et plus humides. C'est auprès d'eux que sont situés tous les villages dont les habitans cultivent la montagne, et leur subsistance dépend entièrement de la culture de la vigne; peu d'entre

(1) Au port de Jubilei, côte de Moranas, ravin de Tetu Banejo, à Albugno, Turon, etc., etc.

(2) La hauteur de cette montagne est de 2065 toises audessus du niveau de la mer.

eux ont des ruisseaux d'arrosage. Ils apprécient peu l'amandier et le figuier, et leur terre n'est pas très-propre à produire des grains.

Cette petite montagne est une des plus utiles de l'Andalousie, par sa grande fertilité en vin. Sa population, qui est déjà considérable, devra augmenter beaucoup dès que sa partie inculte sera plantée en vignes et en amandiers, époque heureuse, qui le sera encore davantage, si l'on préfère à toute autre espèce le *ximènes*, au moins pour les vins dont on ne doit pas faire de l'eau-de-vie, afin que le commerce extérieur assure à ces deux liqueurs une exportation avantageuse.

Le talent des habitans du pays pour la culture de la vigne ne saurait être plus prononcé; il est presque indifférent pour eux que le terrain soit une plaine, que sa pente soit douce ou qu'elle se rapproche beaucoup de la ligne verticale, qu'elle soit de roche vive ou de débris mouvans : à cet égard, ils ne cèdent en rien aux habitans de Malaga; mais il leur manque leur instruction, et surtout leur port.

Le journal de vignes, à Torviscon, donne de

---

(1) Un journal contient mille souches. On les plante, dans la Contraviesa, à distance de 7 pieds.

dix à douze quintaux et demi de moût. A Adra, il donne vingt quintaux, et même il y en a qui ont donné jusqu'à trente-sept quintaux et demi. Ce vin d'Adra donne un tiers d'eau-de-vie commune, et quasi un cinquième de celle qu'on appelle de perle. Celui de Torviscon a un peu moins d'esprit.

Les coteaux sur lesquels sont plantées les vignes de Huercal, Velez Blanco, Sorbas, Nijar, Tahal, Lubrin, Albanchez; celles des villages de la montagne de Filabres, Pinos, et autres populations de la Vallée de Lecrin, sont aussi d'ardoise argileuse, couverte ordinairement avec ses propres débris. Quand elle est chargée de gravier et de cailloux de rivière, ceux de Velez et de Huercal l'appellent *terre de Guiz*. Le terrain de la même espèce, qui demeure encore inculte dans le territoire de presque toutes ces communes, est immense, en comparaison de celui qu'occupent les vignes.

Chaque millier de souches produit, à Tahal (1), douze quintaux et demi, et à Lubrin

(1) Dans une mesure de terre qui ne peut pas être arrosée, et dont la dimension est triple de celle qui est susceptible d'arrosement, les habitans de Tahal plantent quatre mille ceps.

dix quintaux de vin, qui donnent le quart de leur poids en eau-de-vie (1). Les souches de Gergal donnent beaucoup plus de fruit, et il n'est pas rare de voir quatre souches donner vingt-cinq livres de raisins, qui donnent moitié moins de moût.

Les montagnes d'Alhamilla, Cabrera, Almagro et Montroy sont de terre d'ardoise argileuse; presque tout le terrain qui est entre la seconde et le village de Carbonera, la base de la montagne d'Algesiras et autres terrains d'Andalousie, dans lesquels on trouve à peine un pampre, et dont les habitans ne tirent aucun parti, sont de la même nature.

Du côté méridional de sierra Nevada, au bas de la Contraviesa, dans les environs de Motril, on rencontre fréquemment l'ardoise talqueuse, qui, d'après le succès des vignes qu'on y cultive, peut être jugée au moins aussi bonne que la commune pour cet usage.

L'excellence de la pierre d'ardoise pour la plantation des vignes est démontrée (2); elle

---

(1) Les habitans de Lubrin plantent à la distance de quatre à douze pieds; ceux de Gergal à six pieds.

(2) Beaucoup de vignes du Camp de Carinena, en

consiste dans sa contexture, qui lui facilite le moyen de s'imbiber d'eau et d'attirer l'humidité de l'air ambiant, ce qui la réduit en terre sans difficulté. Les roches compactes ne peuvent avoir aucune de ces qualités à un point aussi éminent : de-là vient l'aridité absolue des pierres de porphire et de marbre du cap de Gata (1), et la sécheresse qu'on observe généralement dans les montagnes d'Andalousie. On en voit un exemple dans celles de Gador, Luxar et Maria, quoique la première soit couverte de neige pendant neuf mois de l'année, et les deux dernières

---

Arragon, sont plantées sur l'ardoise et sur sa décomposition. Presque toutes les espèces qu'on y cultive sont noires ; elles donnent de fameux vins rouges. La moitié sont de l'espèce appelée granache, et qu'à Madrid on nomme *arragonais noir*, il donne son nom à un vin précieux. Les vins du Prieuré, qui sont les meilleurs de Catalogne, se recueillent aussi sur des coteaux d'ardoise très-ressemblans à ceux de l'axarquie (*Lagasca.*)

(1) Ceux qui ont observé ces formations dans d'autres pays, assurent unanimement qu'elles abondent en sources d'eau, et qu'elles n'ont rien d'aride. Il paraît donc que l'aridité du cap de Gata ne provient pas de la nature et de la composition de la pierre dont

pendant six mois (1). Au contraire, les montagnes ardoisées conservent une humidité suffisante, au moins pour élever la vigne, et fournissent plus de sources en proportion de leur volume, par comparaison avec celles qu'on trouve dans les montagnes de pierre compacte.

Conclusions économiques.

La côte d'Andalousie ayant tant de terrains d'ardoise incultes, où l'on ne peut cultiver que la vigne, et qui produirait des vins excellens; on peut-être convaincu que la culture de cette pierre donnerait à elle seule assez de vin, d'eau-de-vie et de raisins secs pour fournir à toute l'Europe. Les peuples limitrophes de Séville et de Grenade reçoivent de la culture de la vigne

---

il est formé; et effectivement, elle n'est pas généralement très-compacte. Mais d'autres causes locales produiront cette sécheresse. On peut indiquer comme une des principales la rareté des pluies et la fréquence des vents violens, causes qui ont suggéré aux habitans, depuis la plus grande antiquité, l'idée de désigner cette partie de la province par le nom de montagnes du soleil et de l'air.

(a) La montagne de Luxar s'élève au-dessus du ni-

presque toute leur subsistance; et si, dans l'extrémité orientale de ce pays privilégié, on trouve de grands territoires déserts, c'est parce que les naturels du pays méconnaissent la bonté de la terre ardoisée pour la culture de la vigne.

Il suit de cette observation qu'en Andalousie, et particulièrement dans le royaume de Grenade, on doit exiler la vigne de tout terrein susceptible d'arrosement (1). Tous les vins recueillis dans des terres arrosées sont trop surchargés de parties aqueuses, et ils manquent d'alcohol, unique principe qui peut leur donner du corps et de la force; car le raisin et le moût dont il fut formé, contiennent nécessairement en excès autant d'eau comme il leur manque de sucre. On a observé à Motril que les vins du rivage, quoiqu'on n'arrose pas la terre, sont bien inférieurs à ceux que pro-

---

veau de la mer de 2501 t. 1/2; celle de Maria est un peu moins élevée; Gador, 303 t. 31/3 au-dessus du même niveau.

(1) On pourrait excepter quelques petits terreins si excessivement arides, que même la vigne n'y prospérerait pas sans quelques arrosemens; mais ayant assez d'eau dont on peut disposer, ce serait une pro-

duisent les coteaux. Personne n'ignore, à Albox, la préférence que méritent les vins des terres qui ne sont pas arrosées, sur ceux de celles qui le sont. Ceux de Velès-Rubio, dès qu'ils eurent acquis la possibilité d'arroser leurs vignes, résolurent savamment de les transplanter sur des hauteurs ardoisées, qui, jusqu'à cette époque, étaient réputées essentiellement stériles, et cultivèrent dans le premier terrein des plantes plus amies de l'arrosement. Par cette réforme, qui n'avait d'autre but que d'augmenter la valeur des terres nouvellement enrichies de canaux d'arrosages, ils en atteignirent un autre auquel ils ne pensaient pas, celui d'améliorer leurs vins. Les propriétaires de Cuevas, convaincus qu'on ne doit cultiver dans les terres d'arrosage que les plantes qui vaudraient beaucoup moins sans ce secours, et que, de toutes celles qui occupent la plaine, aucune ne leur rendait moins de bénéfice que la vigne, prirent le parti, il y a environ soixante ans, de l'arracher pour toujours.

---

digalité que de l'employer pour les vignes, et non en faveur de plantes de plus de valeur, quand bien même le terrein serait naturellement aussi sec que les rochers de cap de Gata, et les coteaux escarpés de Tabernas et Cuevas.

Il est incontestable que la vigne arrosée produit plus de vin que celle qui ne l'est pas; mais c'est aussi une vérité reconnue dans toute l'Europe, même par les vignérons les plus rustiques, que le déficit de la quantité est surabondamment compensé par la qualité.

Cependant Huescar, Orce, Albox, et quelques autres communes de Grenade, conservent encore leurs vignes dans les terres qui peuvent être arrosées. Guadix, Baza, Ganiles, et même la capitale de ce royaume, les cultivent dans leurs fertiles plaines. Tel est l'empire de la routine lorsqu'elle est soutenue par l'ignorance et un vil intérêt. Baza approvisionne de vins aigres les peuples qui habitent entre sa plaine et la mer, parce que, dans tout le pays, il règne la funeste prévention que la vigne ne vient pas bien sans arrosage; mais les plantations de Gergal, et celles qu'on a faites depuis à Purchena, Macael, Albox, Albanches et à Lubrin (1),

(1) Il n'y a pas plus de vingt ans qu'on a commencé à Lubrin à apprécier la culture de la vigne; et il n'y a que seize ans qu'elle prit une certaine extension, par la générosité de la duchesse d'Albe, qui prêta plusieurs sommes d'argent à ces habitans, avec la pré-

ont démenti si complètement ce préjugé, qu'on peut espérer que les autres villes les prendront pour modèles, et qu'incessamment toutes aspireront à imposer à Baza le honteux tribut que jusqu'à présent elles lui ont payé pour son vinaigre; alors ceux de Baza se verront dans l'étrange nécessité de boire du bon vin, et de donner à toutes les terres d'arrosage l'emploi qui leur convient; alors ils se décideront peut-être à planter en vignes une grande partie de la terre inculte et du terrein abandonné qui est entre cette ville et celle de Guadix.

Depuis quelque temps enfin on entend à Grenade les cris de la raison contre l'erreur agronomique de cultiver les vignes dans des terreins d'arrosage, et contre les frivoles sophismes de quelques particuliers qui se croient intéressés à favoriser cette méthode. Le privilége douteux et chancelant dont jouissent les

---

cieuse condition de l'employer à planter des vignes dans les lieux les plus propres, et avec celle qu'ils ne seraient obligés à aucuns remboursemens pendant les six premières années. Combien notre Espagne augmenterait de valeur, si chaque grand imitait la duchesse d'Albe.

propriétaires de la ville pour l'approvisionner exclusivement de leurs vins, a prostitué une grande partie de cette fertile plaine à la culture qui lui convient le moins, ce qui prive les habitans des bons vins que leur offrent, à des prix modérés, les Apulxares et la vallée de Lecrin; paralysant ainsi les efforts que feraient les peuples de cette partie pour étendre la culture de la vigne et améliorer leurs vins, s'ils trouvaient un moyen de les vendre.

CHAPITRE II.

Exposition des caractères qui peuvent servir à distinguer les variétés de la vigne.

La distinction des variétés de la vigne sera toujours empyrique, obscure ; il sera impossible d'en communiquer les moindres notions, tant qu'on ne fixera pas les idées sur ses caractères distinctifs. Leur étude est certainement plus difficile que celles qui occupent communément les botanistes, parce que les différences en sont moins sensibles ; mais il faut néanmoins s'y livrer une fois, ou suivre le travail insensé d'épuiser la recherche des productions exotiques (soit qu'elles soient utiles ou qu'elles ne le soient pas), avant d'avoir reconnu les plus précieuses de notre sol. Quant à moi, je présume avoir fait un pas utile ; mais à la vue de ce qui reste à faire, je dois avertir le public que je ne lui présente qu'un essai. Ce n'est pas l'ouvrage d'un petit nombre

d'années, ni même de la vie d'un homme, que de réunir sur chaque caractère les recherches que je me suis proposées, et que dès l'origine je réduisis aux généralités suivantes :

1°. Leur donner des noms propres en castillan et en latin, et en former toutes les fois qu'ils n'en auront pas dans ces idiômes ;

2°. Définir les termes que j'emploie quand ils ne sont pas connus, ou que je leur donne une acception neuve et plus précise ;

3°. Signaler les causes qui les produisent ou qui les modifient ;

4°. Découvrir les relations qu'ils ont entre eux ;

5°. Fixer leur valeur, que je suppose en raison directe de leur constance ou de la multitude de leurs relations avec les autres caractères.

Cep (*caudex troncus*).

C'est la partie de la vigne, que dans les arbres, on nomme tronc (1). On doit l'observer

---

(1) C'est le langage botanique ; mais dans l'idiôme agronomique, on ne donne ce nom qu'à la partie inférieure, et celle de croix ou de tête à la partie supérieure, d'où partent les sarmens.

tant dans sa partie inférieure ou tige (*crus*), comme dans la supérieure tête (*caput*), parce qu'elle est beaucoup plus considérable dans quelques variétés que dans d'autres. Je me sers, pour exprimer ce caractère, des termes tige menue (*crux gracilis*), tige grosse (*crus crassus*), etc.

Sa longueur est indéterminée dans les ceps sauvages ; l'agriculteur la fixe dans ceux qui sont cultivés.

L'écorce (*cortex*) varie selon les espèces :

1°. Par son épaisseur ; c'est pourquoi elle s'appelle épaisse (*crassus*), ou mince (*tenuis*), etc. ;

2°. Par son plus ou moins d'adhérence à son bois ; écorce très-adhérente (*cortex arcte adherens*) ; peu adhérente (*laxè adherens*), etc. ; par le nombre et la largeur des crevasses, qui se dirigent toujours dans le sens des fibres longitudineux qui la composent ; écorce très-crevassée (*cortex valde rimosus*) ; peu crevassée (*parum rimosus*), etc. ; avec les crevasses très-larges (*rimis latis*) ; étroites (*angustis*), etc.

Les cépages du nord de l'Amérique ont l'écorce plus compacte et plus unie que celles de l'Europe. Antil, à qui nous devons la con-

naissance de ce fait, l'explique par la différence de température, qui est plus froide dans ces pays que dans ceux où l'on cultive la vigne en Europe.

Le temps du bourgeonnement ou du développement des bourgeons est toujours le même relativement aux autres espèces qui bourgeonnent en même temps; plus tard, bourgeonnement tardif (*caudex sero germinans*); plus tôt, bourgeonnement hâtif (*cito germinans*).

On m'a assuré que dans une variété, la tête, quoique élevée à la hauteur ordinaire, pousse un chevelu parfaitement égal à celui qui en-environne la racine.

Quoique toutes les variétés de la vigne soient très-vivaces, on observe constamment que quelques-unes vieillissent ou meurent plus tôt que les autres; j'exprime cette différence en disant de la souche qu'elle est très-vivace (*caudex valde vivax*), ou peu vivace (*parùm vivax*), etc.

SARMANS. *Rami, palmites, sarmenta, flagella, materiæ.*

Le nombre de bourgeons qui se développent sur la tête à chaque printemps, est

très-inégal dans les différentes variétés; ce que j'exprime ainsi : il pousse beaucoup ou peu de bois (*materiam fundit crebram*), etc.; sarmens peu ou en petit nombre (*rami pauci rari*); beaucoup (*rami multi*). Les sarmens font toujours leurs efforts pour s'entrelacer sur les corps voisins, les saisissant au moyen de leurs vrilles; mais quand il leur manque des corps auxquels ils puissent s'accrocher, ils rampent dans plusieurs variétés : sarmens rampans ou étendus (*rami prostrati*); dans d'autres ils conservent une direction horizontale (*rami horizontales*); enfin d'autres se redressent quasi perpendiculairement (*rami horizontales*).

Quoique leur longueur varie beaucoup suivant l'âge de la vigne ou la bonté du terrein, elle donne néanmoins de vrais caractères très-distinctifs, quand on connaît bien les causes accidentelles ou étrangères à la nature de l'espèce et qui peuvent l'altérer. Je les distingue ainsi : sarmens très-longs (*rami longissimi*); longs (*longi*); assez longs (*longiusculi*); moyens ou de moyenne longueur (*mediocriter longi*); courts (*brevis*); très-courts (*brevissimi*).

Ordinairement les sarmens qui s'élèvent per-

perpendiculairement, sont plus courts que ceux qui ont une direction horizontale, et ceux-ci plus courts que les rampans.

Quand la vigne est plantée dans un terrein fatigué ou épuisé par celle qu'on y cultivait, et qu'on a arrachée depuis peu, elle croît très-rabougrie dans toutes ses parties, ou, comme on dit dans le royaume de Séville, elle devient détériorée (*carrasquena*). Comme la cause de cet accident ne se découvre pas par la seule inspection du terrein, il est nécessaire de consulter, à cet égard, le chef des vignerons, crainte qu'une équivoque ne laissât penser que c'est de la nature de l'espèce.

On appelle entre-nœuds (*internodium*) la partie du sarment comprise entre les deux nœuds ou articulations (*nodi*); sa longueur est ordinairement proportionnée à celle du sarment auquel il appartient. Cependant il est des variétés dont les sarmens sont courts, et dont les nœuds sont plus éloignés que dans d'autres qui sont bien plus longs.

La grosseur du sarment est communément proportionnée à celle de la souche. Les petits rameaux qui sortent des sarmens principaux s'appellent rameaux secondaires (*ramuli* ou *rami secondarii*, *nepotes apud columellam*);

si la sève manque à la vigne, il reste aux sarmens beaucoup de bourgeons serrés, qui peut-être ne s'ouvriront pas : mais si la sève est surabondante, les sucs nourrissent et poussent les boutons, de manière qu'il en sort un rameau secondaire, qui s'alonge considérablement et se charge de fruits. C'est pour cela que la vigne jeune et le sarment qui est étêté par un accident, poussent beaucoup de ces rameaux.

Quelques variétés poussent quelques sarmens fourchus, ou partagés en deux parties égales (*rami forcellati*).

Les raisins qui viennent sur les rameaux secondaires, et quelquefois aussi sur le bout des sarmens, s'appellent *grapilles* (*opsibotri*) (1); ils sont petits, ordinairement ronds, et presque toujours serrés. J'ai vu des variétés constantes à se charger de rameaux secondaires et de grapilles, et d'autres qui à peine donnent des uns ou des autres, même sur des souches très-jeunes et vigoureuses. J'ai aussi

---

(1) Des mots βοτρυς, raisins, et οψὲ, tard. Les grapilles sont toujours plus tardifs que les raisins principaux.

remarqué que la quantité des grapilles n'est pas proportionnée au numéro, mais à la longueur des rameaux secondaires; elle n'est pas non plus en raison inverse des raisins, comme d'abord je l'avais soupçonné, d'après quelques observations.

Dans quelques castes, les sarmens sont un peu ondés (*rami subflexuosi*).

La grosseur des nœuds est aussi caractéristique dans certaines espèces.

Le sarment, quant à sa figure, est rond (*teres*), un peu applati et comprimé par sa partie inférieure (*inferne subcompressus*), toujours quand il est fourchu.

Sa superficie est lisse (*rami lævis*), et dans quelques variétés plus ou moins lustrée (*rami lucidi*). D'autres sont couvertes de coton, un peu pressé dans la partie inférieure du sarment (*rami inferne subtomentosi*).

Sa couleur ordinaire est le gris rougeâtre (*fusco-ruber*, ou *rubescenti-brunus*) dans la partie ligneuse, et le vert (*viridis*) dans la partie herbacée. Les rouges (*ruber*) ne sont pas rares, ainsi que le rouge grisâtre (*rubro-fuscus*, *brunescenti-ruber*). On rencontre aussi, dans quelques variétés, le gris blanchâtre (*fusco-albus*, *albescenti-brunus*), le blanc grisâtre (*albo-fuscus brunescenti-albus*), et le

jaune de roseau (*subflavus*). Toutes ces couleurs s'étendent ordinairement en rayures longitudinales, jusqu'auprès de la pointe, principalement le rouge et le rouge grisâtre. Sarmens avec des rayes longitudinales rouges, ou rayés de rouge, de rouge grisâtre, etc. (*rami longitudinaliter rubro-fasciati, brunescenti rubro-fasciati, etc.*). La partie inférieure des sarmens a des petites taches circulaires noirâtres (*rami inferne nigrescenti-maculati*). On doit aussi observer la nuance de ces couleurs, qui varie comme les couleurs mêmes, selon l'âge de la souche, le terrein, l'exposition, etc.; on la signale par obscur, foncé (*intensè, obscurè*), clair ou pâle (*dilutè, pallidè*), joint au nom de la couleur. Les couleurs doivent s'examiner sur des sarmens exposés au soleil et au vent. Je les ai étudiées à l'époque de la maturité du raisin, et j'ai reconnu qu'étant observées avec du jugement et des connaissances, non-seulement elles sont caractéristiques de quelques variétés et même de tribus entières, mais, aussi que souvent elles sont des indices constans d'autres propriétés moins sensibles (1).

---

(1) Le mépris avec lequel Linné a parlé des couleurs comme caractère botanique, est presque égal à

Les bons tailleurs de vignes d'Andalousie distinguent plusieurs variétés par la coupe du bois. Ils m'ont fait connaître très-clairement des différences très-appréciables dans ce caractère (1) : ils appellent dur (*durus*) le sarment qui résiste davantage au fil de leur instrument, tendre, mou ou doux (*tener*) celui

---

l'importance qu'on leur avait accordée jusqu'à lui. Aujourd'hui tout bon observateur sait que ce professeur n'eut pas raison quand il dit que les couleurs ne servaient de rien pour distinger les espèces, et que ces antécesseurs n'étaient pas plus fondés quand ils supposaient qu'elles étaient toujours caractéristiques. Personne ne doute qu'il est important de citer les couleurs dans la description des lichens, et qu'elles servent beaucoup pour connaître une infinité de plantes. Les bons vignerons déterminent les cépages de plusieurs variétés par la couleur de la feuille, et quelquefois par celle du sarment, même quand le fruit est enlevé. Il est à désirer que les botanistes prononcent sur ces caractères, et établissent pour l'exprimer une nomenclature raisonnable, à l'exemple de celle des minéralogistes. Celle du langage vulgaire a toujours été très-vague et incomplète.

(1) Dans la moitié du royaume de Valence, il m'a été impossible de l'évaluer avec exactitude, n'ayant pas eu occasion de l'examiner par moi-même, et peu d'habitans y portent leur attention.

qui se laisse couper facilement. Dans l'un et dans l'autre, la taille reste nette et égale, et ils distinguent plusieurs degrés entre le très-mou et le très-dur; brusque, fragile, cassant (*fragilis*), sont les noms de celui qui éclate, saute ou se romp quand on y applique la serpette, laissant la coupe, ou, pour mieux dire, la fracture inégale et baveuse. Dans la saison des gelées, tous les sarmens sont brusques, parce que le froid les sèche, en suspendant le mouvement de la sève. La meilleure époque pour vérifier ce caractère est l'automne, parce qu'alors le sarment est mûr, ou ligneux dans presque toute sa longueur; cependant, dans certaines espèces, les extrémités conservent encore, dans ce temps, leur verdure et leur vigueur.

Il y a aussi une différence dans la quantité de la moëlle (*medula*) ou cœur du sarment, dans plusieurs variétés.

Une vrille (*cirrhus*, *capreolus*, *clavicula*) n'est autre chose qu'un raisin qui, ayant manqué de sucs appropriés, n'a pas pris plus de corps et ne s'est pas couvert de fleurs (1). Cela

(1) Il est aisé de se convaincre de la vérité de cette assertion, en observant après la floraison la formation

est démontré (quoiqu'en dise Rozier) par leur situation, leur composition; leur manière de se diviser, parce que souvent elle donne des fleurs et des fruits, et même qu'il arrive quelquefois qu'elle pousse à la place de ce raisin qui vient sur l'anneau, ou qu'elle est remplacée par un grapillon ou un raisin. C'est l'origine de la désignation de *raisin filé*, qu'on lui donne dans plusieurs parties de l'Espagne.

Je n'ai rencontré qu'une variété où toutes les vrilles étaient opposées aux feuilles (*cirrhi oppositi folii*), ou bien quelques-unes éparses et placées sans ordre (*cirrhi sparsi*); elles se ramifient et se divisent davantage, à proportion de la vigueur de l'espèce, de celle de la souche, ou même de celle du sarment. Si ces différences étaient caractéristiques, on devrait les exprimer ainsi : Vrilles simples (*cirrhi simplices*), rameuses (*ramosi*), très-rameuses (*ramosissimi*), etc., ou par les noms que je proposerai

---

des vrilles. J'en ai cueilli dont toutes les extrémités portaient un grain bien formé; leurs divisions étaient absolument les mêmes que celles des raisins qui croissaient sur la même souche; et ces vrilles n'étaient absolument que des squelettes du raisin, dont les parties s'étaient excessivement prolongées. (*N. du Trad.*)

plus bas, pour déterminer la ramification des raisins.

Toutes les différences que j'ai rencontrées dans les bourgeons (*gemmæ*), se réduisent à ce que, dans quelques espèces, ils sont plus alongés et plus pointus que dans d'autres; bourgeons très-pointus (*gemmæ peracutæ*), pointus (*acutæ*), peu pointus (*subacutæ*). Une autre différence, c'est que la quantité de coton qui les abrite n'est pas égale dans toutes les variétés. Bourgeons très-cotonneux (*gemmæ valde tomentosæ*), cotonneux (*tomentosæ*), peu cotonneux (*subtomentosæ*). Don Esteban Boutelou présume qu'on pourrait trouver un caractère dans l'angle que le bourgeon forme avec le sarment, et un autre dans la quantité de gomme qu'il contient.

Feuilles et pampres (1) (*folia pampini*).

La grandeur des feuilles est beaucoup plus considérable dans quelques variétés que dans d'autres. Feuilles très-grandes (*folia maxima*), grandes (*magna*), médiocres ou moyennes

(1) On appelle pampre l'extrémité du sarment, et même le sarment entier, tant qu'il est herbacé. Les latins appelaient aussi ce dernier *pampinus*.

(*mediocria*), petites (*parva*), très-petites (*minima*).

Les inférieures sont ordinairement beaucoup plus grandes que celles du milieu du sarment. Feuilles inégales (*folia inæqualia*). Dans quelques espèces, cette inégalité est imperceptible: feuilles presque égales (*folia subæqualia*).

Les feuilles perdent la figure orbiculaire à proportion que leurs lobes sont plus ou moins profonds et pointus. Quant à ce caractère, il suffira de le diviser en feuilles quasi rondes ou quasi orbiculaires (*folia suborbicularia* ou *subrotonda*), et en feuilles irrégulières (*folia irregularia*).

Le nombre des lobes (*lobi, lobuli, divisuræ*) est ordinairement de cinq (*quinque*), rarement de quatre (*quatuor*), trois (*tres*), ou deux (*duo*). Dans quelques variétés ils sont subdivisés en plus petits lobes par des sinus peu profonds (*lobi incisi*); ils sont ordinairement d'autant plus pointus qu'ils sont plus longs: lobes très-pointus (*lobi valde accuminati*), pointus (*accuminati*), sans pointe ou obtus (*obtusi*). Leur rapprochement ou leur éloignement de leur bord dépend de la nature des sinus qui les sépare.

La profondité des sinus, incisions ou entrées

latérales (*sinus laterales*), varie souvent d'une manière surprenante dans une même espèce (1).

---

(1) La nature n'a pas fixé de limites entre les feuilles entières et les digitées, puisque nous voyons dans le même cépage et dans d'autres un passage insensible des premières aux secondes, par le moyen de celles qu'on appelle lobées et palmées. En effet, pour qu'une feuille légèrement lobée passe, par les intermèdes cités, à être digitée, il suffit d'approfondir ses sinus ou incisions jusqu'à la base, de manière que chaque coupure soit entièrement indépendante de la voisine, et sans union immédiate avec elle. On verra dans la suite de cet ouvrage des exemples multipliés du principe que je viens d'énoncer; mais aucun n'est plus décisif que celui que présente la *vitis laciniosa* de Linné. Ce cépage singulier a dans tout ses rameaux des feuilles vraiment palmées ou coupées seulement jusqu'auprès de la base, et d'autres à moitié digitées et à moitié palmées, ou dans lesquelles seulement deux ou trois coupures sont indépendantes, et les autres se réunissent plus ou moins dans la base, et le reste parfaitement digitées; d'autres feuilles du règne végétal démontrent qu'il n'y a pas une ligne de séparation fixe entre les feuilles très-entières et les feuilles entières, ni entre la feuille ailée et la feuille très-entière. En examinant d'autres caractères, même de ceux qu'on appelle de succession ou de famille, nous trouverons à chaque pas le même enchaînement ou nœud; et il

Ordinairement elles sont plus profondes dans les feuilles supérieures que dans les inférieures; mais quelquefois on voit le contraire. Il paraît que, quand les sinus sont plus profonds qu'à l'ordinaire dans toutes les feuilles d'une espèce, c'est un signe de vieillesse et d'appauvrissement; heureusement cette irrégularité n'a lieu que dans un très-petit nombre d'espèces, pour lesquelles elle est même un caractère : elle garde certaines limites qu'elle ne passe jamais, et elle n'influe en rien sur d'autres caractères précieux que nous présentent les mêmes sinus. Telle est sa terminaison dans la partie inférieure de la

---

serait juste de confesser, avec une profonde humilité, que nous sommes encore bien éloignés de pouvoir évaluer sa véritable valeur, et que nous avons été trop vite quand nous avons voulu les circonscrire avant d'avoir fait les comparaisons indispensables pour les bien connaître. Les bases de nos classifications sont certainement très-faibles. Mais je m'aperçois que je passe déjà les limites d'une note, et que je m'éloigne de l'objet de cet ouvrage. D. Francisco Antonio Zea communiquera un jour au public diverses observations et idées qu'il réunit sur ce point important ; elles sont aussi neuves et savantes qu'elles sont philosophiques et profondes.

feuille, que quelques-uns ont cru pouvoir la nommer angle. J'éviterai cette expression pour ne pas me voir, comme d'autres, dans la précision de renverser les idées les plus exactes, en disant angle rond, etc. Le sinus s'étrécit donc vers le disque, formant un angle aigu, d'où il prend le nom de sinus aigu (*sinus acutus*), ou bien il s'élargit et s'arrondit jusqu'à former souvent une figure de cœur ou autre qui en approche beaucoup, et alors on le nomme sinus cordiforme, arrondi (*sinus cordatus, rotondatus*). Dans le premier cas, rarement le sinus pénètre plus d'un tiers du disque de la feuille, et souvent il disparaît absolument; alors on dit que la feuille est un peu lobée ou quasi entière (*folium sublobatum, folium subintegrum*). Dans le second cas, les sinus sont ordinairement beaucoup plus profonds, en proportion de leur élargissement; et, si leur extension est considérable, elle produit la croisure des lobes, qui consiste en ce que ceux-ci, non-seulement se touchent par leurs bords, mais même se placent l'un sur l'autre; alors on peut appeler la feuille sinuée (*folium sinuatum*), et avec plus d'exactitude lobée (*folium lobatum*); si les sinus la coupent jusqu'à la moitié, et s'ils sont plus

profonds, on les appellera palmées (*folium palmatum*), parce qu'alors elles sont plutôt verticales qu'horizontales, se dirigeant jusqu'à la base de la feuille, et non perpendiculairement à son nerf principal. Je n'ai vu aucune variété qui eût la feuille entière (*folium integrum*); mais dans les AA géoponiques on rencontre cette expression, qui est appliquée, je suppose, aux feuilles que j'appelle quasi entières.

Le sinus de la base diffère aussi, par l'angle que forme ces deux côtés et par le degré de son expansion, qui occasionne un autre rapprochement ou croisure des lobes.

Le bord est toujours garni par une ou deux files de dents (*dentes*), terminés par une pointe un peu cartilagineuse (*mucro*), et que l'on voit comme attachée au-dessus d'elle (*folium dentatum : folium inæqualiter dentatum*). Si nous prescindons de cette pointe, nous verrons que les dents, dans quelques variétés, sont courtes, larges et émoussées; en d'autres, elles sont moyennes et pointues; en quelques-unes, larges, étroites et très-pointues. Quand il y a deux rangées de dents, celles de l'une sont plus petites que celles de l'autre, en moindre nombre, et alternent avec elles. La

longueur des dents est ordinairement proportionnée à celle des lobes. . .

La superficie ou surface de la feuille nous donne des caractères aussi importans que son bord. La supérieure (*pagina superior*) est rarement couverte d'ampoules (*folium bullatum*), souvent ridée (*folium rugosum*), quelques-unes un peu cotonneuses (*folium subtomentosum*), communément presque lisses (*folium lævisculum*), et un peu lustrées (*folium sublucidum*). Comme elle est plus exposée à la lumière, elle est toujours d'une nuance plus verte et plus vive que la partie inférieure ou l'envers. Dans quelques variétés, le vert est quasi pur et plus vif (*folium intense viride*). Dans un grand nombre, il est plus clair, et tient une légère couche de jaune; feuille verte un peu jaunâtre (*viridi subluteum*); dans d'autre, le jaune domine sur le vert; feuille jaune verdâtre (*luteo-viride*). Il y a aussi des espèces dans lesquelles le vert et le jaune forment un changeant, ou dans lesquelles ces deux couleurs sont distribuées de manière quelles se fondent l'une dans l'autre, au point de se confondre (*folium luteo et viridi variegatum*). Dans quelques-unes, une des deux domine, et forme constamment le fonds; mais il est tou-

jours tacheté par l'autre. Feuilles jaunes tachetées de vert (*folium luteum viridi maculatum*). Dès que les ráisins commencent à mûrir, et même auparavant, il se manifeste ordinairement sur la feuille quelques taches d'un jaune sale (*sordide luteum*), ou d'un rouge quelquefois beau et vif (*rubrum*, *intense rubrum*) qui annoncent sa vieillesse et s'étendent journellement, jusqu'à ce quelles occupent tout le disque : la couleur des feuilles n'est pas la même dans toutes les espèces, au moment où elles se déploient au sortir des bourgeons. Dans les unes, tout le contour est d'un beau rouge, qui les rend très-agréables à la vue (*limbo rubro*).

Je n'ai pas vu de cépage où les feuilles fussent toutes de la même couleur et d'une nuance égale. Si mon imagination pouvait retenir exactement les impressions que je reçus des couleurs de chaque espèce, et que nous eussions autant de mots pour exprimer leurs différences aussi distinctement que je les sentis ; il suffirait de ce seul caractère pour distinguer toutes les variétés que j'ai décrites, et peut-être même toutes celles qui existent.

La superficie inférieure (*pagina inferior*) n'est jamais entièrement nue dans les variétés

que j'ai observées; dans quelques-uns, les poils (*pili*) sont très-courts et très-clairs; feuille un peu velue (*folium supilosum*). Dans d'autres, on n'en trouve qu'auprès de la base; feuilles à peine velues (*folium vix pilosum*), ou quasi nues (*folium subnudum*); dans plusieurs, ils sont plus épais et longs; feuille très-velue (*folium hirsutissimum*). Dans un grand nombre, ils sont entrelassés, formant un coton (*tomentum*, *lana*) plus ou moins épais; feuille cotonnée (*folium tomentosum*, *lanatum*), etc., avec le coton tombant, ou qui se sépare spontanément par l'effet du plus léger frottement (*tomentum deciduo*); avec le coton persistant, ou qui ne se sépare de la feuille que par un frottement fort (*tomento persistenti*); avec le coton très-adhérent, qui jamais ne se sépare de la feuille (*tomentum arctè adherenti*). Il faut déterminer la couleur du coton, qui communément est blanc (*tomentum candidum*) dans beaucoup de variétés; très-blanc (*candidissimum*) dans quelques-unes; blanc jaunâtre (*flavesenti candidum*) dans les individus que j'ai vus de la *vitis vulpina* de Linné; ferrigineux ou jaune d'ocre (*ferrugineum-ochraceo*, *flavum*).

On ne doit observer dans les nerfs, que

leur grosseur, et le volume des veines avec lesquelles ils se ramifient. Quelquefois la couleur rouge du pétiole en teint la base.

Dans le pétiole (*petiolus*), on doit observer l'angle qu'il forme avec la feuille; sa longueur par rapport à elle, sa grosseur, sa couleur et sa superficie, qui est lisse, luisante, cotonneuse ou velue.

Les gelées avancent la chûte des feuilles; et comme, dans la terre basse d'Andalousie, elles viennent tard, on a plus de temps pour observer l'ordre dans lequel les espèces s'en dépouillent; caractère appréciable, que j'indique ainsi, *tombent de bonne heure*, etc. ou feuilles plus ou moins *persistantes* (*folia persistentia*). Dans plusieurs espèces, elles deviennent la plupart concaves sur la surface supérieure (*supernè concava*), dès que le fruit commence à mûrir, et dans d'autres on ne voit ce changement qu'un peu avant la chûte des feuilles.

Presque tous les caractères de la feuille sont plus décidés dans la superficie inférieure que dans la supérieure.

Fleurs (*flores*).

On doit distinguer dans la fleur de la vigne quatre parties principales : le calice (*calix*), la corolle (*corolla*), les étamines (*stamina*), et le pistil (*pistillum*), et deux autres moins importantes, le disque (*discus*) et les glandes (*glandulæ*). De ces deux dernières, la première, jusqu'à présent, n'a pas été bien déterminée; et personne, que je sache, n'a parlé de la seconde, quoiqu'elle fournisse des caractères génériques dans d'autres familles de végétaux.

Le calice est la couverte ou enveloppe extérieure qui environne par la base toutes les autres parties; son épaisseur est si peu de chose, qu'à peine elle les couvre d'une demi-ligne, comme si elle n'avait d'autres fonctions que celles d'assujétir la corolle pour qu'elle n'éclate pas, avant le commencement de la fécondation; il a la forme d'une tasse ordinaire; il est herbacé et vert dans sa partie inférieure, un peu membraneux et blanchâtre au bord : on y observe cinq dents irrégulières, et presque imperceptibles. Le calice subsiste défiguré sur le pédicelle, jusqu'à ce que celui-ci périsse.

Après le calice vient immédiatement la corolle. C'est une enveloppe beaucoup plus grande (depuis une ligne jusqu'à une ligne et demie de long) ; elle enveloppe les étamines et le pistil, et les couvre parfaitement, jusqu'à ce que la fécondation étant opérée, elle s'ouvre et se déploie. Elle forme dans cet état une espèce de voûte, à l'abri de laquelle se consomme l'œuvre de l'amour; et en attendant, elle paraît d'une seule pièce, marquée longitudinalement de cinq sillons qui, étant plus profonds vers la pointe, semblent la diviser en autant de lobes. Sa figure indique déjà celle du fruit, étant sphérique (*corolla globosa*) dans les variétés de raisins ronds; elle prend la forme d'une toupie (*corona turbinata*) dans les raisins oblongs ou ovales.

Les sillons que nous avons remarqués dans la corolle fermée, sont des lignes de séparations entre les pièces ou pétales (*petala*) qui la composent. La manière de s'ouvrir, de la fleur de la vigne, est très-particulière. Un pétale commence à se détacher par la base, et immédiatement il se sépare des autres, et se roule sur lui-même jusqu'auprès de la pointe; bientôt après, celui qui est à ses côtés fait de même, et successivement tous, l'un après l'au-

tre, se séparent des autres parties de la fleur. Alors ils tombent à terre; mais, toujours réunis par la pointe, ils forment une étoile dont les rayons sont plus ou moins raccourcis. Il y a des variétés (par exemple le jaên de Madrid), dans lesquelles plusieurs corolles restent liées au réceptacle par l'extrémité inférieure d'un pétale, jusqu'après la maturité du raisin. J'appelle celles-là corolles persistantes, ou qui persistent fanées (*corollæ persistentes, marcescentes*), pour les distinguer des premières, qui sont vraiment caduques (*corollæ caducæ*). La figure des pétales est quasi oblongue, car ils se rétrécissent très-peu vers le point de leur réunion; et ils sont tronqués par la base, qui est d'un vert un peu plus clair que le reste, parce qu'elle n'a pas été frappée par le soleil.

Dès que la fleur est dépouillée de sa corolle, on voit à découvert l'acte de la génération entre la femelle et les cinq ou plus de mâles qui l'entourent, et qui ont déjà répandu sur elle presque tout leur pollen. Cette circonstance laisse difficilement concevoir que, dans la vigne, les fruitiers et beaucoup d'autres plantes, dont les étamines répandent le pollen avant que la corolle s'ouvre, les variétés puissent s'altérer et se multiplier en se fécondant entr'elles.

Les mâles ou étamines se composent du filet (*filamentum*); c'est un petit filet d'une ligne de long, aminci vers la pointe, et blanc jaunâtre, et du génital masculin ou anthère (*anthera*): il est placé à l'extrémité supérieure du filet; c'est un corps jaune de la forme d'une flèche obtuse; l'anthère est composée de deux petits étuis ou capsules (*loculamenta*), qui s'ouvrent longitudinalement par la partie qui regarde le centre de la fleur, lançant avec élasticité le polen ou poudre jaune (*pollen*) dont elles sont remplies, et qui contient le sperme ou liqueur fécondante (*sperma*). Tout le temps que dure l'effusion du polen, les étamines se tiennent droites, et leurs anthères demeurent groupées contre le pistil.

La femelle ou pistil occupe le centre de la fleur: elle est composée de l'ovaire (*ovarium*) et d'un point ou corps rond et jaune, appelé stigmate (*stigma*), qui s'aperçoit à son sommet, et sert de vulve; car c'est à lui que s'attache, au moyen d'une humeur qu'il sue, la poussière que lancent les anthères des mâles; et c'est par lui que s'introduit, dans l'ovaire ou matrice, le fluide spermatique qui doit féconder les œufs (*ova*). Comme l'ovaire est le premier élément du fruit, on y observe déjà la

figure, qui doit devenir plus sensible dans le fruit mûr. Le stigmate persiste flétri et durei sur le petit raisin fécondé, plus ou moins de temps, selon les variétés. Dans quelques-unes, il n'est pas toujours *central*, ou il occupe exactement le milieu ou centre de la pointe du raisin (*stigma centrale*); quelquefois il est à un côté, ou il est excentrique (*stigma excentricum*). Dans d'autres, il se présente légèrement fendu (*stigma bifidum*), ou profondément ouvert en deux (*stigma bipartitum*), dès qu'il se sèche. Peut-être ce phénomène ne vient que d'une lacération accidentelle; mais elle peut aussi venir de ce que le stigmate du raisin n'est pas si petit qu'on l'a supposé, et qu'il paraît à la vue.

On dit que la vigne est en fleur pendant le temps que dure la fécondation ou effusion du polen, et l'absorbation de la rosée séminale. On doit au polen cette odeur particulière qu'on sent autour des vignobles pendant le temps de la floraison. Les auteurs latins en parlent avec beaucoup d'estime; et elle est si agréable aux peuples de l'Orient, que l'époux sublime du cantique des cantiques n'hésite pas de la proposer à son épouse pour l'engager à sortir dans la campagne. Les autres parties de la vi-

gne sont inodores. Les étamines, quand l'acte de la génération est terminé, ont rempli tout leur ministère; la brillante époque de leurs amours est finie; la langueur et la défaillance s'emparent d'elles; elles s'épuisent et tombent subitement, flétries dans le plus grand nombre des variétés (*stamina decidua*). Dans quelques-unes, elles sont persistantes jusqu'à ce que le raisin ait pris couleur (*stamina persistencia donec uva variatur*); dans d'autres, elles sont persistantes jusqu'après la maturité (*stamina persistencia ad maturitatem fructus*). On doit observer si, quand elles sont flétries, elles se roulent (*stamina contorta*), ou si elles deviennent ondées (*stamina flexuosa*), ou si elles demeurent tendues (*stamina recta*); car j'ai observé que ces différences donnent un caractère qui n'est pas à négliger.

Le pistil est environné par un rebord enflé et circulaire qui forme un corps avec le réceptacle ou expansion de la partie ligneuse du petit pédoncule; c'est dans le rebord que nous appelons disque, et très-près de son union avec l'ovaire, que naissent les étamines, chacun vis-à-vis d'un pétiole. On doit observer sa grandeur ou degré d'enflure; car il n'est pas égal dans toutes les variétés.

Dans la plus grande partie des espèces, on voit attachées à la base de l'ovaire, et en apparence unies avec le disque, des petites glandes qui bientôt se durcissent et forment ce que dans le raisin nous appelons l'anneau; c'est-à-dire ce cercle plus ou moins marqué qui entoure ordinairement le point d'insertion du grain dans le petit pédoncule. On doit remarquer le nombre des glandes, parce qu'encore qu'ordinairement il y en a cinq, cela varie selon le nombre des étamines avec lesquelles elles alternent, et sont quelquefois jusqu'à huit. Quelquefois elles forment un corps à leur partie inférieure (*glandulæ coadunatæ*); dans ce cas, l'espèce de cercle qui les réunit est d'une couleur plus claire. Leur figure est ordinairement oblongue (*glandulæ oblongæ*), ou presque orbiculaire (*glandulæ suborbiculares*), souvent carrées (*glandulæ quadratæ*), et quelquefois irrégulières (*glandulæ irregulares*). L'étendue des interstices qui sépare les glandes est quelquefois égale à leur volume; mais ordinairement elle est plus petite. Dans le premier cas, on dit que les glandes sont distantes (*glandulæ distantes*); dans le second, qu'elles sont rapprochées (*glandulæ aproximatæ*), ou très-

rapprochées (*glandulæ valde proximatæ, contiguæ*). Leur volume est si peu considérable dans bien des variétés, qu'à peine on peut les voir sans une loupe. Glandes presque invisibles (*glandulæ vix conspicuæ*), en d'autres très-visibles ou très-apparentes (*glandulæ valde conspicuæ*). Leur couleur est jaune d'œuf (*vitellinus*); quelquefois jaune grisâtre (*brunescenti-flavus*), verdâtre (*viridescenti-flavus*), ou blanchâtre (*albescenti-flavus*), clair ou pâle (*clarus, pallidus*); enfin, foncé ou obscur (*intensus, obscurus*). Quant à l'époque de la floraison, il paraît que les variétés suivent l'ordre de leur bourgeonnement. Mais jusqu'à ce que nous sachions avec certitude si cette loi est générale et constante, il convient d'observer, sur chaque espèce, si les fleurs sont hâtives (*flores præcoces*), ou tardives (*serotini*), etc.

On doit aussi observer si les fleurs s'ouvrent promptement (*flores celeritèr sese explicantes*), ou lentement (*lentè*). Les vignerons expriment ce caractère en disant de la variété, qu'elle fleurit vite (*celeritèr deflorescens*), ou qu'elle est lente à fleurir (*lentè deflorescens*).

L'ordre, la structure, et l'union que l'on observe entre les parties de la fleur, laissent à peine quelque doute que le calice est une pe-

tite prolongation de l'épiderme, ou écorce extérieure, et la peau, l'écorce intérieure (ou le *liber*), qui, après s'être alongée, recouverte par l'épiderme jusqu'à la pointe du pédicelle, ou naissance du calice, paraît à nu, et va couvrir la substance du disque, en s'accommodant à sa convexité; puis parvenant à la base de l'ovaire, elle se dilate pour former le sac ou la peau qui renferme sa pulpe et ses graines. Comme les étamines sont fixées à la partie intérieure du disque, et que les glandes sont à la base de l'ovaire, attachées à sa peau, et qu'elles ont de plus une adhérence assez forte avec les parties diverses que nous venons de nommer, et qui sont en contact, il n'est pas étonnant que quand on arrache un grain de raisin ou de verjus, quelquefois il entraîne avec lui un morceau du disque, avec ses étamines, tandis que d'autres, au contraire, lui laissent attachée partie de leur peau et de leur glandes, et quelquefois de leur chair.

Raisins. *Uvæ Racemi, Botri, Botryones.*

Le raisin est composé du pédoncule, de la rafle, des pédicelles et des grains.

On appelle pédoncule (*pedunculus* ou *pe-*

'diculus) cette petite branche qui n'a pas de grains, et qui est attachée au sarment par l'extrémité supérieure du raisin; la rafle (*rachis*) est la continuation ou partie du pédoncule qui se prolonge, cachée entre les grains du raisin, jusqu'à sa pointe. Les petits pédoncules (1), ou pédoncules partiaux ou secondaires (*pedicelli pedunculi secondarii*) sont ces petites queues qui naissent le long de la rafle, et soutiennent un seul grain de raisin, ou bien d'autres petits pédoncules plus déliés, qui portent chacun un grain; j'appelle ceux-ci pédicelles secondaires (*pedicelli secondarii*); quelquefois les secondaires se divisent en autres tiercerets, qui ont aussi leurs grains (*pedicelli tiertiarii*). L'union de la rafle et des petits pédoncules s'appelle grape (*scopus*, *scopio*).

La réunion d'un pédicelle avec des pédicelles secondaires, soit que ceux-ci ayent des tiercerets ou qu'ils n'en ayent pas, et celle des tiercerets attachés à un pédicelle secondaire, s'appelle raisin partiel (*racemi partialis* ou *racemulus*) tant qu'il conserve ses grains.

Le raisin exprimé ou bien l'union de sa

---

(1) Je les désigne par le mot *pédicelle*.

peau et de ses grains ou pepins, s'appelle marc (*vinaceus*, *vinaceum*).

Quoique le nombre de raisins puisse varier infiniment, non-seulement par la diversité de la culture, celle du terrein et l'âge de la souche, etc., mais aussi par celle des climats, cependant il faut l'exprimer dans les descriptions, parce qu'il ne s'altère pas toujours sensiblement, quoique la souche change de circonstances. Il est ordinairement très-caractéristique dans un pays déterminé, et il forme l'objet principal des soins de l'agriculteur. L'expression très-fertile (*vitis feracisima*, *fœcondissima*, *uberrima*), assez fertile (*vitis ferax*, *fœcunda*, etc.), peu fertile (*vitis infœcunda*); ces expressions, dis-je, sont très-correctes, et sont généralement reçues en Espagne pour exprimer ces qualités de la vigne. Quelquefois il est plus commode de leur substituer les suivantes : beaucoup de raisins (*racemi multi*), peu (*racemi pauci*, *rari*), etc. Il est bon d'observer que les races noires sont ordinairement moins fertiles que les blanches.

Le volume du raisin est assez sujet à varier; mais cependant pas assez pour qu'il ne serve pas de caractère dans plusieurs espèces. Il n'est pas toujours proportionné à celui des grains.

Sa figure est quasi inaltérable et assez variée. Dans la plus grande partie des cépages, il s'approche de la figure cylindrique; c'est-à-dire, que le raisin est presqu'également gros dans toute sa longueur. Raisin cylindrique (*racimus cylindricus*), quelquefois cylindrique ovale, c'est-à-dire, cylindrique dans sa partie inférieure, et plus gros vers le pédoncule; raisin cylindrique ovale (*racimus aovado cylindrico*). D'autre fois, il est cylindrique dans sa partie supérieure et se ramincit vers la pointe; raisin cylindri-conique (*racemus cylindrico-conicus*). D'autres sont plus gros vers le pédoncule, et ramincis vers la pointe; raisin conique ovale (*racemus aovato conicus*). D'autres sont irréguliers; raisin difforme, ou de figure irrégulière (*racemus diformis, irregularis*). Très-peu sont globuleux ou ronds; raisin quasi globuleux (*racemus subglobosus*). On dit que les raisins sont simples (*racemi simplices*) quand ils ne contiennent que des petits pédoncules simples, ou qui ne portent seulement qu'un grain chacun; ils sont composés quand ils ont des pédicelles secondaires, et recomposés ou biscomposés (*racemi decompositi*) quand ils ont aussi des petits pédoncules fiercerets. Dans la plus grande partie

des espèces, les raisins sont composés dans la moitié ou les deux tiers de leur partie supérieure, et ils sont simples dans l'inférieure. Trois des espèces que je décris présentent la singularité de produire, tous les ans, beaucoup de raisins partagés en deux par la pointe (*apicè bipartiti*).

Les raisins partiaux sont plus longs dans la partie supérieure que dans l'inférieure, et ils sont ordinairement plus courts, à proportion que le principal est plus serré; mais, comme cela ne se vérifie pas toujours en raison exacte, il faut toujours noter s'ils sont longs ou courts, en comparant leur dimension avec le raisin plus ou moins serré. J'ai vu dans le pédroximènes (62 ximenecia) les supérieurs s'alonger jusqu'à l'extrémité du raisin, par l'effet d'une maladie singulière.

Le raisin serré (*acini densi, conferti*), le clair (*acini rari*), dépendent du nombre de fleurs qu'il pousse, en proportion avec ses dimensions, et de celles qui viennent à fruit; car, dans certaines variétés, il en tombe beaucoup pendant la floraison; d'autres se flétrissent entièrement, ou ne produisent que des grapillons ou des grains menus; c'est ce que nous verrons plus bas.

Les espèces qui sont lentes à fleurir sont particulièrement exposées à ces accidens, parce qu'il est très-probable que pendant ce temps, il vient quelque pluie, un vent ou une chaleur excessive, qui détruisent ordinairement ou désorganisent en partie leurs fleurs délicates. Les fortes pluies et les vents violens, quelquefois jettent à terre les petits grains déjà fécondés, qui sont encore en verjus, et ils tombent avec leurs pedicelles. On a observé qu'il y a des espèces qui résistent bien mieux que d'autres à ces attaques.

La longueur du pédoncule est généralement en raison directe avec le plus ou moins de pression des grains du raisin. Sa grosseur n'est pas toujours proportionnée à sa longueur. On doit observer le nœud (*nodus*) ; c'est un petit nœud par lequel on le coupe ordinairement avec facilité, et qui, dans les raisins très-serrés, reste quelquefois caché parmi les grains des lobes supérieurs. Depuis le nœud jusqu'en haut, le pédoncule est presque toujours ligneux et dur. Dans quelques espèces, le nœud se durcit aussi, et dans d'autres il reste flexible ou souple, et dans ce cas, il est très-difficile à couper avec l'ongle ; c'est pour indiquer ces propriétés que je dis du pédoncule, qu'il est

tendre, dur, ligneux ou flexible (*lener*, *durus*, *lignosus*, *flexilis*).

Dans quelques variétés, il sort du nœud une petite grappe, qu'on appelle *grapillon ;* quelquefois il en sort un grand raisin, une vrille, ou une feuille. Les raisins avec grapillon au nœud sont plus rares à Madrid qu'en Andalousie. Dans les climats plus durs, comme l'Angleterre, peut-être qu'on ne voit jamais ce luxe de la végétation. Aucun des agronomes anglais dont j'ai lu les ouvrages ne fait mention du grapillon ou nœud, quoiqu'ils parlent de la feuille et des vrilles (1).

Le pédoncule est d'autant plus vert qu'il est plus tendre, et d'autant plus gris qu'il est plus dur. Dans les variétés à raisin noirs, il est noirâtre ordinairement.

Pendant le temps de la croissance du grain, il naît sur son petit pédoncule des petites verrues (*verrucæ*). Il faut examiner principalement le nombre, la grosseur et la couleur ; car elles donnent quelques caractères propres à distinguer les variétés. On doit aussi obser-

(1) L'Angley les a présentés dans trois de ses planches.

ver par la même raison, l'enflure du bourlet, que forme le pédoncule dans son extrémité supérieure, au point où il est couronné par le calice, caractère suffisamment exprimé par les expressions pédicelles très-enflés, etc. (*pedicelli valde incrassati*).

Grains (*acini*).

Quand je parle du volume des grains de raisin, cela doit s'entendre par un terme moyen. Pour le mesurer, j'ai choisi dans chaque espèce un grain qui n'était ni du nombre des plus gros, ni de celui des plus petits de ce raisin; je l'ai coupé verticalement, et j'ai mesuré sa longueur et sa largeur dans sa partie intérieure, qui est unie. Pour la longueur, depuis l'insertion du pédicelle jusqu'au stigmate ou sommet, et pour la largeur, j'ai pris la ligne qui coupe le grain dans sa plus grande grosseur, en coupant le grain en angle droit. Ayant additionné les valeurs de ces deux mesures, et les ayant comparées aux espèces dont j'ai donné la description, il m'a paru qu'on pourrait bien caractériser le volume des grains de toutes les variétés, en établissant les degrés suivans : grains très-petits (*acini minu-*

lissimi) : ce sont ceux dont la somme de la longueur et de la grosseur ne passe pas sept lignes;

Petits (*acini minuti, parvi*), de sept à dix lignes;
Moyens (*mediocres*), de dix à quinze lignes;
Grands ou gros (*magni ampli*), de quinze à dix-neuf lignes;
Très-grands (*maximi per ampli*), de dix-neuf lignes et au-dessus.

Comme les volumes de première et dernière qualité sont rares, je n'ai pas voulu augmenter leur nombre par les expressions *eximie minuti*, *eximie magni*, quoique le complément de l'échelle des volumes paraisse l'exiger, puisque parmi les espèces dont je donne la description, j'en ai trouvé une de vingt-huit lignes.

Quand j'ai mesuré le volume avec exactitude, je l'exprime dans les descriptions, et quand je l'ai seulement calculé à la vue, je me contente d'indiquer le degré auquel on doit le réduire.

Il ne faut pas cependant croire que ce caractère renferme une précision mathématique incompatible avec le moyen de le saisir, et avec la variation à laquelle il est exposé dans chaque espèce, selon la qualité, exposition, fraîcheur ou humidité du terrein, la sécheresse ou les pluies de l'été, et l'âge de la souche, etc.;

car certainement il est susceptible d'une évaluation prudente, qui rend ce caractère très-précieux pour ceux qui savent en faire usage.

Ordinairement, les grains qui appartiennent à un même raisin, sont d'un volume quasi égal (*acini subæquales*); mais il y a des espèces où l'inégalité est frappante, grains assez inégaux (*acini inæquales*); d'autres où elle est plus considérable; grains très-inégaux (*acini valde inæquales*).

Verjus (*acini abortivi*). On nomme ainsi dans le royaume de Séville les grains qui ne grossissent pas, qui jamais ne mûrissent et ne produisent pas de graines. Quand une souche s'obstine à donner une plus grande quantité de verjus que de raisins parfaits, on dit qu'elle est mule, expression qui dérive de la fausse dénomination de *macho* (mule et mulet), appliquée par le vulgaire aux plantes qu'il croit stériles.

Quelques espèces se chargent plus ou moins de petits raisins menus (*acinuli*); ils se distinguent du verjus, en ce qu'ils mûrissent parfaitement au même temps que les autres, sur lesquels ils ont l'avantage par la délicatesse de leur goût.

Ces deux propriétés de donner du verjus et des petits grains, et ceux de donner des raisins

très-clairs, s'expriment dans le royaume de Grenade par le verbe *alherear*, et en Castille, par *lardear* (c'est-à-dire, qui s'éclaircit).

Ces deux propriétés paraissent venir d'une même cause, à laquelle s'en réunit sans doute une autre pour la production du verjus; laquelle empêche que les sucs nécessaires pour sa maturité passent dans son petit pédoncule, ou vicie son organisation de manière à empêcher l'élaboration de ses sucs nouriciers. Il paraît que certaines variétés sont inclinées à produire des fruits avortés; dans d'autres, cette monstruosité est l'effet des grandes ardeurs du soleil, des pluies et des vents violens et chauds qui attaquent les poussières fécondantes, et en brûlant les génitales, les rendent stériles. Dans les fleurs qui s'ouvrent et se fécondent tard, ces fruits ne peuvent pas se nourrir, parce que les premiers venus ont usurpé presque tous les sucs qui circulent dans le raisin.

Nous avons dit ci-dessus que quand la corolle s'ouvre, la fécondation était déjà bien avancée. En effet, même avant que le premier pétale se détache, les anthères sont déjà vides et le stigmate couvert de polen. Comment donc la pluie ou un vent fort, pour si forts qu'ils soient, pourront-ils détourner et inter-

rompre les amours de la vigne comme nous venons de le supposer? Pourraient-ils, avec leur violence, accélérer la séparation de la corolle, laissant ainsi à découvert les génitales, dont le polen sera facilement dispersé, ou en retranchent-ils la chaleur qui lui est nécessaire pour parvenir à sa maturité? Cependant comme la plus grande partie du polen, et quelquefois tout celui qui s'attache au stigmate, se maintient sur lui quelque temps, et sans s'échapper, même après l'ouverture de la fleur, il peut, en attendant, être surpris ou brûlé avant de répandre le sperme, et se priver ainsi des espérances de la génération, sans que la corolle ait souffert aucune violence. Enfin, nous ne savons pas encore si, dans quelques variétés qui sont particulièrement sujettes à pousser des petits grains, ou à produire des fruits stériles, les pétales tomberont spontanément avant d'avoir complété l'élaboration de la poudre fécondante, ou commencé à la répandre sur la femelle.

La figure la plus commune du grain est la ronde ou globuleuse (*acinus globosus*); l'oblongue (*acinus oblongus*), l'ovale (*acinus ovatus*), et l'ovale alongé (*acinus obovatus*), se rapprochent beaucoup de l'oblongue. Dans

les ovales, ils sont plus gros par la base que vers le sommet; et au contraire, dans les oblongues, c'est toujours le sommet qui est plus gros. Dans bien des variétés, le grain est quasi cylindrique (*acinus sub cylindricus*). Dans quelques-unes, ovalé conique (*acinus ovato conicus*); en d'autres, irrégulier (*acinus irregularis*). Il y en a de ventrus par la base (*acinus basi ventricosus*), amincis par les deux extrémités (*acinus utrique attenuatus*), rayés (*acinus sulcatus*).

Sa pointe non-seulement est quelquefois très-obtuse (*acinus apice obtusissimus*); mais aussi d'autrefois elle est aplatie (*apicè cumpressus*) : enfin elle est encore ombiliquée (*acinus umbilicatus*). C'est quand elle a un petit trou plus ou moins notable, qu'on appelle nombril (*umbilicus*), dont le stigmate occupe le centre.

Les couleurs que j'ai remarquées dans les raisins, sont le vert (*viridis*), le blanc (*albus*), jaune d'or ou doré (*aureus, fulvus, aureo-flavus*), couleur de laiton (*flavus, orichalceo-flavus*), rouge (*ruber*), violet (*purpureus violaceus*), noir (*niger*). Toutes les couleurs ont des nuances diverses dans différentes variétés. Le blanc est verdâtre (*albo viridis*), en

d'autres il est doré (*albo-aureus*); le doré est pur ou grisâtre (*aureo-fuscus*), le violet rougeâtre (*violaceo-ruber*), ou noirâtre (*violaceo-niger*). Les autres couleurs quelquefois se mêlent, et les mêlanges que je viens d'indiquer se trouvent dans d'autres proportions. Je ne ferai point ici la liste de toutes celles que j'ai observées; elle serait fatigante; chacun peut la former à proportion qu'il les rencontrera, et les exprimer selon qu'il les reconnaîtra, en prenant pour modèle celles que je viens de tracer. Dans les treilles, les raisins verdâtres demeurent souvent blancs, quand ils ne sont pas exposés au soleil. Il y a des espèces où les grains d'un même raisin sont de couleurs différentes (*acini versicolores*); d'autres dont chaque grain a deux couleurs distribuées en ceinture (*acini transversim faciati*), ou dans la longueur (*acini longitudine faciati*), ou bien une couleur forme le fonds, qui est moucheté par l'autre (*acini punctati*). Antil (1) en a observé dans l'Amérique septentrionale, dont les grains sont ordinairement blancs, dans les terreins élevés et secs, et noirs à proportion qu'il est plus bas et plus humide. La couleur appartient

(1) Voyez son *Essai sur la culture de la Vigne.*

principalement à la peau, car la pulpe et le moût en ont très-peu, même dans les raisins noirs.

De la fleur ou poussière (*pruina*) qui couvre les raisins lorsqu'ils sont mûrs, on pourrait peut-être obtenir quelque caractère pour distinguer les familles; c'est l'opinion de Garidel et de don Estevan Boutelou. En effet, Jones en décrit une dont les raisins, dit-il, sont noirs et couverts de beaucoup de taches rouges, qui disparaissent si on les froisse dans les mains, ce qui, très-clairement, ne pourrait pas avoir lieu si la couleur des taches rouges appartenait à la peau, et non à la fleur ou poussière qui la couvre.

On doit examiner la transparence en plaçant le grain du raisin entre l'œil et une lumière. Ce caractère présente à peine quelque différence appréciable, si ce n'est dans les raisins blancs et dans les verts. J'y distingue les trois degrés suivans : grains très-transparens (*acini valde pellucidi*), assez transparens (*acini pellucidi*), peu transparens (*acini subpellucidi*).

En observant la transparence, il faut remarquer les veines (*venulæ*), qui sont très-manifestes (*valde conspicuæ*) dans quelques variétés; dans d'autres, elles le sont moins (*venulæ conspicuæ*).

Le pédicule, en se séparant du grain, arrache plus ou moins de chair, selon la variété, parce que ni la pulpe, ni les fibres ligneux qui forment les veines, ni le placenta et petit cordon ombilical des graines, ni même, à ce qu'il paraît, les entre-deux (si toutefois il en existe), ne sont pas distincts de la matrice ou réceptacle; mais ils sont une continuation de ce dernier, ou de la partie ligneuse du petit pédoncule. Les grains des raisins fermes se séparent avec moins de difficulté et sans laisser de chair, parce que la petite colonne se rompt au point de réunion avec le réceptacle, avant de se séparer des parties intérieures du grain : mais communément il arrive que le pédicelle détache au moins la petite colonne avec d'autant plus de facilité, que le raisin est plus mou. Il y a des espèces qui se dégrainent spontanément, d'abord après la maturité (*acini maturitate defluentes*). La mesure du trou qui résulte de la séparation du grain de son pédoncule, est aussi caractéristique.

Le caractère du petit anneau (*fimbria*) se prononce mieux dans le raisin mûr que dans la fleur, si on le sépare violemment de son pédoncule. La glande ou les glandes dont il est composé, s'observent alors desséchées,

endurcies et quasi cornées ; ordinairement elles sont d'un gris rougeâtre. Fortement attachées au grain, ou, pour mieux dire, ne formant qu'un corps avec lui, elles sont disposées en cercle ou en polygone autour du petit trou que laisse le petit pédoncule, comme si elles étaient ainsi placées pour renforcer le point d'insertion.

Il faut donc observer si le petit anneau est simple (*fimbria simplex*), ou composé de diverses petites glandes (*fimbria composita*), et dans le premier cas, s'il est orbiculaire (*fimbria orbicularis*), ou s'il a cinq, six, sept ou huit côtés (*fimbria pentagona*, *hexagona*, *heptagona*, *octogona*).

J'ai supposé qu'il y avait des petits anneaux simples, parce qu'ils le paraissent dans les raisins de plusieurs espèces ; mais je ne puis pas assurer qu'on les apperçoive aussi bien dans leurs fleurs, car je ne les ai pas examinées, et dans celles que j'ai disséquées je ne puis pas dire que j'aie jamais apperçu un anneau véritablement simple. Je donne cette dénomination à celui qui est très-entier, et qui ne présente à son bord aucune division, prescindent à présent sur la question de savoir si celui qui est un composé de petites glandes réunies par leur partie inférieure, devra plutôt être consi-

déré comme étant d'une seule pièce, ou comme simple et divisé plus ou moins profondément.

Je ne puis pas décider pour le moment si l'anneau qui présente à la vue les petites glandes indépendantes, les a effectivement ainsi dans toute la rigueur du terme, ni si les grains, dans lesquels on ne découvre pas d'anneau, n'en ont pas réellement, ou s'il est si délié et si peu marqué qu'on ne peut pas le voir sans un microscope. Les autres caractères de cette partie ont été expliqués dans le chapitre des fleurs (1).

Boutelou appelle (2) l'anneau, impression du calice. J'étais dans la même erreur avant de découvrir sa véritable origine, quand je disséquais des fleurs au Jardin royal botanique de Madrid.

En mâchant le raisin, on connaît mieux que par tout autre moyen, 1° sa dureté, qu'on exprime raisin très-dur (*acinus durissimus, prædurus*) (3), dur (*acinus durus*), mou ou tendre

---

(1) Voyez p. 72.

(2) Voyez le tome XVIII de de l'*Hebdomadaire d'Agriculture*, pag. 319 et 330.

(3) Bien entendu que c'est par comparaison avec ceux d'autres variétés qui les donnent plus mous. En

(*acinus mollis, tener*), très-mou (*acinus mollissimus*), etc.; 2° sa carnosité, qui, selon ses degrés, s'exprime charnu (*acinus, carnosus* ou *callosus*), très-charnu (*acinus carnosissimus, valde callosus*), etc.; 3° raisin juteux (*acinus jucosus*), très-juteux (*succosissimus*), peu juteux (*excusus*); 4° la grosseur ou la finesse de sa peau (*folliculus, corium, cutis*), peau épaisse ou forte (*cutis crassa*), peau fine (*cutis tenuis*), etc.; et sa qualité pour le conserver ou en faire des passes ou raisins secs. On peut aussi se faire un aperçu assez probable de la proportion de ses élémens, et par conséquent de la qualité du vin ou alcohol que la vendange doit donner: le grain est d'autant plus charnu qu'il contient moins de jus.

Le goût âpre (*austerus*) réside principale-

---

idiôme botanique, tout raisin est mou; cependant ce que nous appelons ici dur est ordinairement appelé mou dans le langage minéralogique. Quand les idées sont plus multipliées que les mots pour les rendre, il est nécessaire d'accorder à ceux-ci plusieurs significations. Cet avis n'était pas nécessaire pour le lecteur instruit; ceux qui ne le sont pas doivent l'appliquer à plusieurs passages de cet article.

ment dans la peau; c'est ce qui rend l'âpreté plus sensible après qu'on a mâché le raisin. L'aigre (*acidus*), que quelques espèces ont dans divers degrés, n'a pas besoin de définition. Le doux non plus (*dulcis*); mais il ne faut pas le confondre avec l'agréable (*jucundus*) au goût; c'est ce qui fait qu'on l'appelle savoureux (*acini sapidi*): car cela ne dépend pas de la quantité de sucre que contient le raisin, mais de ses parties aqueuses ou acides, du défaut d'astringence, de sa carnosité ou dureté, ou de la finesse de sa peau. Plusieurs prétendent que la forme extraordinaire des grains, leur grosseur, leur couleur, laissent mieux juger leur saveur à la vue qu'au goût.

Le goût doux et poisseux indique l'abondance du sucre; l'aigre, un excès d'acide; l'âpre annonce que le raisin excède en principes astringens, dont l'âpreté se rendra sensible dans le vin; l'insipidité marque presque toujours une surabondance de parties aqueuses, et surtout dans les raisins un peu fermes. L'excès d'eau et celui de l'acide sont incompatibles avec la proportion de sucre nécessaire pour faire de bons vins. Il n'en est pas de même du principe astringent, qui abonde davantage dans les raisins dont la peau est grosse, et dans les noirs;

ce qui peut-être ne nuit pas aux vins qu'on destine à faire de l'eau-de-vie. Les espèces de raisins aigres perdraient probablement leur acidité, si on les transportaient dans un climat plus chaud, parce que le changement du principe acide en sucre est d'autant plus complet, que la chaleur est plus forte dans le temps de la maturité du fruit, en supposant toutes les autres circonstances égales.

Les meilleurs raisins pour conserver en sec, sont les plus gros, les plus charnus, les plus doux et les plus pressés. Pour en conserver de frais pendant l'hiver, on doit préférer les variétés qui réunissent aux qualités que nous venons de citer, celle des raisins dont les grains sont peu serrés, qui ont la peau épaisse, et qui mûrissent tard. Celles qui sont très-charnues se conservent bien, quand même elles auraient la peau fine. Les raisins qui mûrissent tard, sont ordinairement trop aigres; mais il ne faut pas les mépriser pour cela, car l'acide contribue incontestablement à leur conservation, et l'hiver tous les raisins sont bons. Ils mûrissent un peu encore après avoir été suspendus, et ils ne se rident pas autant que ceux qui ont été cueillis pendant la grande chaleur.

Il ne faut pas oublier d'exprimer le temps

dans lequel mûrit le fruit de chaque variété, parce qu'elles diffèrent dans l'espace de temps qu'elles mettent à mûrir depuis leur fécondation. Cela est très-certain, au moins respectivement à celui où les autres du même pays mûrissent, et c'est une connaissance essentielle pour les calculs économiques. Je me sers, pour les exprimer, des termes suivans : raisins précoces (*acini précoces*), tardifs (*acini serotini*), etc. Antil (1) dit que les raisins d'une espèce, en Amérique, ne perdent jamais leur âpreté qu'après les fortes gelées, et qu'à cette époque ils acquièrent en peu de temps un goût très-doux et très-délicat.

On a observé que les abeilles, les guêpes et les autres insectes attaquent par préférence les raisins de certaines variétés. De là vient le mot latin *uva apiana*, et en espagnol *abejera*. Je crois que constamment elles préfèrent celles qu'elles trouvent plus douces, plus juteuses et d'une peau plus fine, et par conséquent qu'il est inutile de noter cette circonstance dans les descriptions; mais il sera bon de ne pas la perdre de vue pour les usages économiques.

---

(1) *Essai sur la culture de la vigne*, am. phil., t. I, pag. 261.

Pendant que les raisins sont encore en verjus, on remarque dans leur intérieur, selon quelques auteurs célèbres, des membranes, entre deux ou diaphragmes (*dissepimenta*), qui de la circonférence se dirigent au centre. Ils les divisent en petites cellules (*loculamenta*), qui enferment chacune un petit pignon, graine ou pépin (*vinaceum, vinaceus, granum, granum interius*). Quant à moi, je n'ai pas pu découvrir ces petites cellules, ni ces entre-deux; seulement j'ai vu les petits pignons enchâssés dans la chair ou pulpe (*caro, callus*), et unis par un petit pied très-court, qu'on appelle cordon ombilical (*funiculus umbilicalis*), à la petite colonne, *placenta*, ou essieu central (*columna centralis*); celle-ci est un pied large d'environ une ligne, qui part du même réceptacle avec lequel elle ne forme qu'un corps; elle passe par le centre du raisin, et n'est absolument qu'une réunion des fibres ligneuses du petit pédoncule; le petit cordon ombilical passe, aminci, par l'angle saillant du côté intérieur ou ventre (*venter*) du petit pignon, jusqu'à sa pointe la plus grosse (*apex*), et de là il passe par l'échancrure qui le divise de l'autre côté ou par derrière (*dorsum*), pour s'introduire jusqu'à la moëlle (*nucleus*) par le nombril (*um-*

bilicus), qui est un petit trou très-visible qui ressemble au nakir de la noix de la datte, quoique ses fonctions soient très-différentes; l'angle du ventre a une cannelure dans sa longueur, par laquelle le pignon s'ouvre pour germer; le nombril est fermé par une petite écaille arrondie, qui, en apparence, fait partie du petit cordon.

Suivant les auteurs, le nombre des graines de chaque grain est de cinq. Ils ont cru sans doute que l'analogie l'exigeait, parce que le plus souvent les dents du calice sont au nombre de cinq, ainsi que les coupures de la corolle, les étamines, et les glandes ou leurs divisions. Mais, d'après mes observations, le nombre de cinq graines est très-rare, et celui de quatre n'est pas commun; généralement c'est celui de trois ou de deux, et quelquefois une, selon les espèces. Il arrive assez souvent qu'il en avorte quelqu'une sans laisser de trace de son existence, et avant d'avoir cru assez pour pouvoir reproduire la plante. Les raisins de Corinthe se distinguent de tous les autres, en ce qu'ils n'ont pas de graines.

La forme des petits pépins et leur dimension indiquent quelque caractère pour distinguer les variétés de la vigne. Dans ceux dont

les grains sont alongés, ils sont plus longs que dans ceux qui sont ronds. Leur grosseur varie non-seulement en raison de la grosseur caractéristique ou accidentelle du grain, mais aussi en raison de leur nombre; et plus il se réunit de graines, moins elles peuvent grossir. Dans certaines variétés leur couleur est plus grise; dans d'autres elle est jaspée (*variegata*), et quelques-unes d'un gris jaunâtre (*fusco luteus*, *flavescenti-brunus*).

Pline dit que sa variété *alexandrine* a la graine molle. Celles que je décris ne m'ont donné à cet égard aucune différence sensible.

Chaque graine a trois enveloppes (*integumenta*). L'extérieure (*extimum*) est un peu charnue tant que le raisin est en verjus, et membraneuse dans le raisin mûr; elle recouvre le petit cordon ombilical. Celle du milieu (*medium*) est osseuse et fragile; dans la partie intérieure elle forme deux plis en bosses qui sont produits par les deux sillons profonds du ventre qui divisent à demi les trois cellules de la cavité où se loge la moëlle, et au milieu de l'autre côté est le trou ombilical. L'intérieure (*intimum*) est une membrane très-déliée, de couleur ferrugineuse, qui renferme immédiatement la moëlle.

La moëlle conste des parties suivantes. La glaire (*albumen perispermum*) occupe toute la cavité de la membrane intérieure ; elle est de la même forme que la graine, charnue et blanche : en la partageant dans sa longueur, on voit dans sa partie inférieure un petit corps droit et de couleur de lait, que nous appelons *embrion* (*embryo*) ; il est composé de deux cotylédons (*cotyledones*) lancéolés et unis dans la partie intérieure, et très-obtusément redressés dans l'extérieure, et de la radicule (*radicula*), qui est ronde et tournée vers le bas.

Je parlerai aussi quelquefois du poids spécifique du moût. Pour le vérifier, nous l'avons pris au sortir du raisin ; puis, après l'avoir filtré à travers un linge, nous y avons plongé le pèse-liqueur ou aréomètre commun. (1) Nous n'avons pas fait les corrections que la variation de température exige, parce que nous manquions de thermomètre. De nos expériences nous avons conclu, 1°. que généralement

(1) Voyez sa description dans le dictionnaire de Rozier.

la bonté du moût des vins de première qualité est en raison directe de son poids ; 2°. que le poids est en raison directe avec la quantité de suc que contient le raisin, et il est en raison inverse de la partie aqueuse ; 3°. qu'il y a des espèces de raisins dans lesquelles la partie aqueuse est bien plus abondante que dans d'autres ; 4°. que l'exposition au soleil évapore une grande partie des sucs aqueux ; 5°. que le moût qui donne les excellens vins de Xerès et San-Lucar marque au pèse-liqueur 14 à 15 degrés. Je cite le jour auquel on a vérifié le poids du moût et le vignoble qui l'avait produit, d'où l'on pourra juger combien le degré de maturité, la qualité du terrein, et autres circonstances, influent sur sa pesanteur.

Parmi les caractères que je viens de détailler, il y en a quelques-uns qui peut-être ne présenteront jamais des différences assez sensibles pour distinguer les variétés de la vigne ; mais il était utile de les donner à connaître, en cas qu'une observation plus réfléchie démontrât qu'ils ne sont pas absolument généraux ; et d'ailleurs sans cela le lecteur ne pourrait pas se former une idée suffisante de beaucoup de caractères dont le mérite est évident.

UNIV. OF CALIFORNIA

Plusieurs aussi peuvent diriger jusqu'à un certain point la méthode de la culture (1); et c'est pour ce motif que je dois observer que généralement, en Andalousie, et même dans toute l'Espagne, on y suit à peu de chose près les principes de Columelle (2) pour les souches qu'on appelle *brachiatæ*. Le commun est de laisser à chaque souche de deux à cinq coursons ou taille à bois. Dans quelques cantons, par exemple à Xerès et San-Lucar, on leur laisse de plus une plaie ou taille à fruit; à Tariffe et autres lieux, deux plaies et un courson, ou trois plaies.

Quiconque connaîtra les principes répandus dans ce chapitre, pourra déduire les usages économiques de chaque variété de ces mêmes caractères, principalement de ceux que présente le raisin quand on le mâche; du poids spécifique de son moût, du temps de sa maturité, et de la quantité et volume du fruit. Cependant je les rapporte ordinairement à la fin de mes descriptions, spécialement quand ils

---

(1) Par exemple toutes les variétés ont les feuilles plus grandes et moins velues en treille qu'en vigne.

(2) *De re Rustica*, lib. V, cap 5.

sont déjà reconnus par les vignerons, ou démontrés par l'expérience, et quand je vois qu'on les méprise ou les ignore, quoiqu'ils soient très-importans.

EXPLICATION

DE LA PLANCHE DES CARACTÈRES DE LA VIGNE.

Nota. *Les feuilles sont gravées dans toutes leurs proportions, mais plus petites que nature.*

Figure 1re. Feuille du MUSCAT GROS VIOLET (103—*obovato*) vue par son envers. Elle est un peu petite, presque entière, et très-peu velue; ses DENTS sont moyennes et pointues. *a.* Le SINUS de la base n'est point élargi. *b.* Le PÉTIOLE uni et rougé; il forme avec la feuille un angle aigu.

Figure 2. Feuille du RAISIN DE LOXA (97—*eximia*) vue par sa surface supérieure. Elle est un peu petite, quasi entière, un peu luisante, et d'un vert très-jau-

nâtre ; ses DENTS sont courtes, et ne sont pas pointues. *a*. Le SINUS de la base, qui est un peu élargi.

Figure 3. Feuille du PERRUNO DUR (67—*firmissima*) vue par son envers. Elle est moyenne, palmée et très-velue ; ses LOBES et ses DENTS sont un peu longues et pointues. *a*. Le SINUS de la base, qui s'élargit assez, de manière que les LOBES se rapprochent et se touchent presque. *a*. Les SINUS LATÉRAUX, qui sont assez élargis pour que les LOBES se croisent l'un sur l'autre. *b*. Le PÉTIOLE, il est uni, blanc rougeâtre, et forme avec la feuille un angle aigu.

Figure 4. Feuille de la GABARATONA (42—*diversifolia*) vue par son envers. Elle est grande, palmée, et un peu cotonneuse ; les LOBES et les DENTS sont longues et très-pointues. *a*. Le SINUS de la base, qui est un peu élargi. *c*. Les SINUS LATÉRAUX, qui ordinairement sont très-élargis, et même cordiformes, de manière que les LOBES se rapprochent et se croisent quelquefois. Outre les quatre SINUS principaux, on en observe communément d'autres moins profonds, particulièrement dans les LOBES inférieurs, ce qu'on appelle LOBES coupés. *b*. Le PÉTIOLE, couvert de coton ou de poil blanc jaunâtre, forme avec la feuille un angle droit.

Figure 5. Feuille du LISTAN DE SAN-LUCAR (1—*Uberrima*) vue par la superficie supérieure. Elle est moyenne, palmée, un peu ridée, et d'un verd obscur; ses LOBES et ses DENTS moyennes et un peu pointues. *a*. Le SINUS de la base s'élargit au point de produire un légère croisure des LOBES. Les SINUS latéraux sont ordinairement cordiformes, de sorte que les LOBES se croisent l'un sur l'autre.

Figure 6. Deux FLEURS fermées, unies par l'extrémité inférieure de leur petit PEDONCULE; leur grandeur est naturelle.

Figure 7. Les mêmes vues à la loupe. *a*. Un des petits PÉDONCULES. *b*. Le BRACTÉE, qui couvre le petit PÉDONCULE de l'autre fleur. *c*. Le CALICE. *d*. Le sommet de la COROLLE fermée.

Figure 8. Fleur ouverte. *a*. Le petit PÉDONCULE. *c*. Le CALICE. *d*. La COROLLE, prête à tomber, avec les cinq PÉTALES encore unies par le sommet. *e*. Les FILETS. *f*. Les ANTHÈRES. *g*. Deux GLANDES des cinq qui environnent la base de l'OVAIRE. Elles sont quasi orbiculaires, d'un jaune très-verdâtre, assez visibles et très-rapprochées. *b*. L'OVAIRE, un peu oblong. *i*. Le STIGMATE.

Figure 9. Le petit PÉDONCULE verruceux, ce qui se voit dans beaucoup de variétés, tant que le raisin est

en verjus. *c.* Le CALICE avec quelques petites VERRUES. *d.* Le DISQUE assez enflé. *e.* Les FILETS, un peu ondés. *f.* Les ANTHÈRES, un peu flétries. *j.* Partie de la peau qui a resté prise au RÉCEPTACLE en détachant un grain de verjus. *i.* Chair du verjus arraché dans le cas précédent, et qui a resté attachée au réceptacle et à la peau.

Figure 10. Grain de raisin de la LEONADA (82—*sulcata*) coupé verticalement, de grandeur naturelle. *a.* Le PÉDICELLE coupé dans sa longueur. *b.* Son BOURRELET, qui est assez enflé. *c.* Le PLACENTA. *d.* Le CORDON OMBILICAL. *e.* La SEMENCE. *f.* Le SOMMET du grain, avec les SILLONS, son NOMBRIL et le STIGMATE persistant.

Figure 11. Grain de la même variété sans PÉDICELLE, de grandeur naturelle. Il est très-gros, ovale, presque conique, rouge clair. *g.* L'Anneau, qui est très-marqué ; il a cinq côtés, il est gris rougeâtre.

Figure 12. Graine plus grande que nature, vue par le côté. Elle est prolongée et d'un gris assez foncé. *a.* L'ÉCHANCRURE du sommet. *b.* Le PETIT PIED. *c.* La PETITE ÉCAILLE qui bouche le nombril.

Figure 13. La même, vue par-devant. *d.* Les SILLONS.

Figure 14. Graine vue par-derrière dépouillée de son enveloppe extérieure; le NOMBRIL est découvert et sans ÉCAILLE. *c.* Le NOMBRIL.

Figure 15. Graine coupée horizontalement près du sommet. *a.* Le PETIT PIED. *c.* Substance de L'ÉCAILLE qui pénètre dans la cavité. *d.* Les SILLONS. *e.* La MOELLE qui occupe le centre.

Figure 16. La même coupée par le travers au dessous du NOMBRIL. *c.* La MOELLE.

Figure 17. La MOELLE grossie et vue du côté du ventre. *b.* L'ÉCHANCRURE du SOMMET. *d.* Les SILLONS.

Figure 18. La même vue par le côté, et dépouillée par le SOMMET de la membrane intérieure. *c.* Reste de L'ÉCAILLE.

Figure 19. La même coupée verticalement. *s.* L'EMBRION.

Figure 20. L'EMBRION, très-grossi. *a.* La POINTE. *b.* Les deux COTYLÉDONS.

Figure 21. Plan de cep nouvellement né, un peu plus petit que nature. *a.* La RACINE. *b.* Les COTYLÉDONS. *c.* Un BOURGEON. *d.* FEUILLE qui se déroule. *e.* Les STIPULES qui accompagnent les BOURGEONS.

Figure 22. Raisin de la LEONADA attaché à son sarment. Il est entre cylindrique et un peu cylindrique conique, peu serré. *a*. Le PÉDONCULE qui est long, de moyenne grosseur, et d'un verd clair. *b*. Le NŒUD. *c*. PÉDONCULE partiel. *d*. GRAINS VERDS. *e*. Morceau de SARMENT gris clair.

UNIV. OF CALIFORNIA

OBJET ET USAGE

DES TABLES SYNOPTIQUES

DES CARACTÈRES DES VARIÉTÉS DE LA VIGNE.

1°. J'ai formé ces tables dans l'idée de réunir, sous un seul point de vue, toutes les différences qu'on a découvertes jusqu'à présent dans les variétés de la vigne, afin que le lecteur, instruit de la doctrine que je viens de donner sur cet objet, puisse les apercevoir au premier coup-d'œil, et former une description complète et bien réglée de quelque cepage que ce soit, sans autre travail que celui de reconnaître un à un les caractères qui lui conviennent, et d'en prendre note, à proportion qu'il les reconnaîtra.

2°. Chaque description doit être composée de six paragraphes, parce que c'est le nombre des parties principales de la vigne, dont j'ai exprimé les caractères en autant de tables.

3°. J'appellé partie principale, celle qui donne beaucoup de différences notables, et, en ce sens, on peut donner ce titre aux fleurs et aux grains, quoiqu'en les considérant sous un autre aspect, les uns et les autres soient des parties subalternes du raisin.

4°. Quand les parties subalternes, que nous supposons ne devoir pas séparer dans un paragraphe particulier, parce qu'elles offrent peu de caractères, en réuniront néanmoins de suffisans pour rendre la description obscure et diffuse, si on les réunit à un même période; avec ceux de leur partie principale respective, alors on les décrira à la fin du paragraphe, en formant un période pour chacune. C'est pour cette raison qu'on a fait trois divisions à la fin de la table 2ᵉ. pour les caractères des rameaux secondaires des vrilles et bourgeons que je considère comme parties subalternes du sarment. J'en ai fait une à la fin de la table 3ᵉ. pour les caractères du *pétiole*, comme subalterne de la feuille; deux à la fin de la table 5ᵉ. pour le *pédoncule* et les *pédicelles*, comme subalternes du raisin; et finalement deux autres à la fin de la table 6ᵉ. pour l'anneau et les graines, comme parties subalternes du grain.

5°. Dans chaque partie de la vigne, tant prin-

cipale que subalterne, on doit observer diverses propriétés ou caractères généraux, et dans ceux-ci diverses différences ou caractères particuliers. Dans les grains, par exemple, on examinera quinze caractères généraux; savoir : la grosseur, leur proportion mutuelle, la figure, le sommet (1), la superficie, la couleur, la nuance de la couleur, la facilité ou la difficulté avec laquelle ils se séparent du pédicelle, la quantité de chair ou pulpe qu'ils laissent attachée au pédicelle, la persistance du stigmate, leur consistance, leur substance, leur peau, leur saveur, et le temps de leur maturité. Pour ces quinze caractères, on a destiné dans la table 6e. autant de cases séparées par des lignes droites verticales; et à chacune d'elles on a placé toutes les différences ou caractères particuliers que peut donner un caractère général. C'est ainsi que, dans la première case, qui est destinée au volume des grains, on voit que, en ce qui a rapport à ce caractère général, on doit exprimer

(1) Quoique le sommet et la peau soient en rigueur parties du grain, je les classe ici comme caractères généraux, au lieu d'exprimer l'unique propriété ou caractère général que je considère en eux.

dans la description si le grain est très-gros, gros, moyen, petit ou très-petit.

6°. Quand une différence ou caractère particulier présente encore quelques différences, on les écrit en petits caractères, à droite, et sur la ligne du caractère particulier, en les séparant par un crochet. Par exemple, entre les caractères particuliers de la couleur du grain, on remarque celui d'être blanc; mais comme les raisins blancs sont toujours verdâtres ou un peu dorés, on exprime ces deux différences à la droite du mot blanc, afin que, quand on décrira un raisin blanc, on n'oublie pas de noter s'il est blanc-verdâtre ou un peu doré.

7°. Quand deux ou plusieurs caractères particuliers se réunissent pour présenter certaines différences qu'on n'a jamais observées dans les autres caractères particuliers de la même case ou caractère général, on exprime ces différences à la droite des caractères particuliers auxquels ils se rapportent, en les séparant par un crochet. Ainsi, ayant observé, par rapport à la transparence et à l'évidence des veines, que les raisins blancs et verds présentent seuls des différences appréciables, on les a exprimées dans deux cases sur la ligne où on exprime ses couleurs. De cette manière celui qui décrira un rai-

sin blanc ou verd, avec la table sous ses yeux, ne peut pas oublier de noter après la couleur du grain le degré de sa transparence, et celui de l'évidence des veines.

8°. Chaque différence d'un caractère particulier peut présenter d'autres différences, et chacune de celles-ci peut en présenter d'autres encore. Dans ce cas on exprime les plus particulières, respectivement aux moins particulières auxquelles elles se rapportent, ainsi que j'ai indiqué dans le paragraphe 6; c'est-à-dire à la droite sur la même ligne, en les séparant par un crochet, et en usant d'un caractère d'écriture différent. C'est ainsi que, dans la table 6, après avoir noté dans un raisin doré si sa dorure est pure ou grisâtre, on doit exprimer dans le premier cas, pour que la description soit parfaite (quant à la couleur), si elle a aussi des points ou des raies de dorure grisâtres.

9°. Je crois que ces exemples (1) suffisent pour que quiconque sait lire puisse comprendre la composition de ces tables, et en faire

(1) J'ai pris ces exemples du raisin, parce qu'il est la partie la plus commune de la vigne.

usage. A chaque pas qu'on fera dans la science, il faudra les retoucher pour qu'elles soient toujours un tableau fidèle de l'état de l'ampélographie (1) dans la partie théorique. En leur comparant mes descriptions, on verra qu'il y en a bien peu d'aussi complètes qu'on peut aujourd'hui l'exiger, et que chacun pourra les faire en étudiant les variétés dans tous les périodes de leur végétation.

---

(1) Mot grec composé d'αμπελος, vigne, et de γραφή, description. On peut donner ce nom à la science des variétés de la vigne, comme on donne celui de lichenographie à celle des lichens, celui de de phytographie à la botanique, etc., etc.

CHAPITRE III.

Usage qu'on a fait dans cet Ouvrage des caractères, ou explication du système qu'on a suivi.

Je n'écris pas ce chapitre pour les agronomes qui possèdent des connaissances botaniques, ou qui du moins se sont initiés dans cette science ; car ils connaîtront parfaitement mon système en lisant les six *Tables synoptiques* des caractères, et principalement celle des variétés. Mais j'écris pour ceux qui, n'ayant pas même abordé cette science enchanteresse, parviendraient difficilement à les comprendre, quoiqu'ils les méditassent, s'ils n'avaient d'avance quelque idée de leur composition. Comme le nombre des premiers, par malheur pour notre agriculture, est très-petit en Espagne, et que nous désirons que tous ceux qui s'occupent de la culture de la vigne contribuent, par leurs réflexions et leur expérience, à la perfection de cet ouvrage, j'ai

regardé comme un devoir, dès que j'ai entrepris ce travail, de ne négliger aucun moyen de le mettre à la portée de tout le monde. J'espère obtenir ce résultat si important, en conduisant le lecteur, pas à pas, par le même chemin que j'ai suivi depuis que j'ai réuni et mis au net les matériaux, jusqu'au point où je les ai organisés et les présente au public.

Afin qu'on puisse comparer entre elles mes descriptions, et chacun de leurs membres, avec le moins de peine et de perte de temps possibles, j'ai divisé les Tables en autant de paragraphes qu'il y a de parties principales dans la vigne, et chaque paragraphe est sous-divisé en autant de périodes qu'il y a de parties subalternes. Je me suis efforcé ensuite de les présenter uniformément, en exprimant toutes les séries de leur caractère avec un même ordre (1) et un même langage, que j'ai travaillé

---

(1) J'ai suivi celui qui m'a paru le plus naturel et d'un usage plus commode. Les botanistes n'ont encore rien déterminé à cet égard; et Linné lui-même ne s'est pas assujéti à un ordre particulier. Il est temps de compléter dans cette partie la philosophie ou le code botanique, afin que nous lui ajoutions toutes nosob-

à rapprocher, autant que l'idiôme le permet, de la simplicité et concision que les bons botanistes ont adoptées dans leurs descriptions latines.

Ayant mis en ordre ces descriptions, j'ai placé à la tête des variétés la plus importante de San-Lucar, puis celle qui s'en rapproche le plus, ou qui a le plus d'affinité avec elle; sous le n°. 3, celle qui a le plus de rapport avec la seconde. J'ai ainsi déterminé, dans le même ordre, la place qui convenait à chacune, jusqu'à la dernière; en me réglant toujours, pour graduer leurs affinités, sur la considération du nombre, et principalement de l'importance des caractères ou propriétés, dans lesquels je leur trouvais une affinité ou une discordance, sans perdre jamais de vue le principe qu'un caractère est d'autant plus important qu'il influe davantage sur la superficie, le port, ou la symétrie de toute la plante.

Si j'avais laissé mon travail dans cet état,

---

servations. Sous prétexte de ne pas violenter l'idiôme, quelques auteurs ont pris la licence de donner leurs descriptions en espagnol, avec un désordre et une diffusion préjudiciables.

il est évident que, pour s'assurer si une espèce était ou n'était pas décrite dans mon ouvrage, il fallait prendre la peine de le parcourir jusqu'à ce qu'on eût rencontré la description qui lui convient, ou bien qu'on se fût assuré qu'aucune ne lui convenait. C'est pour remédier à ce pénible inconvénient que j'ai divisé en grouppes ou en tribus toute la série de mes espèces. J'ai renfermé dans chacune de ces tribus les variétés qui ont entre elles une affinité intime, ou une ressemblance extraordinaire. Je cherchai les caractères qui étaient communs entre elles, et je choisis les principaux pour exprimer, à la tête des tribus, ceux qui me paraissaient suffisans pour la distinguer des autres, et qui étaient faciles à observer.

De cette manière, celui qui a besoin de chercher une variété a beaucoup plus de facilité, puisque, en parcourant les caractères des tribus seulement, jusqu'à ce qu'il en trouve une où ils conviennent tous à son espèce, il saura fixement que ce n'est que dans celle-là qu'il peut la rencontrer, et il s'assurera très-promptement si je l'ai décrite sans autre travail que celui de la comparer avec le petit nombre des descriptions contenues dans une tribu; mais je n'ai pas pu réaliser complètement

cette pensée, parce qu'après avoir formé toutes les tribus d'après les principes que j'ai indiqués, il me resta seules un bon nombre d'espèces, que j'appelle isolées, qui ne peuvent pas former d'autres tribus, n'ayant pas entre elles assez de ressemblance; ni ne pouvaient pas s'agréger aux tribus déjà formées, parce qu'elles ne réunissaient pas tous les caractères d'aucune d'elles. Il était facile de les diviser en tribus artificielles, en se prévalant de quelque caractère; mais je ne voulus pas ternir le beau tableau de celles que j'avais bien établies. Mes variétés isolées ne cesseront de l'être que quand on en trouvera d'autres qui ayent assez d'affinité avec elles pour les réunir sans violence; alors elles formeront ensemble quelques tribus nouvelles, ou par leur entremise, elles s'agrégeront à celles que nous connaissons déjà. En attendant, chacun peut les séparer ou les unir à sa volonté, quand bien même il n'aurait jamais observé une seule espèce, pourvu qu'il ne prétende pas donner à son travail une valeur chimérique.

Les tribus étant établies et caractérisées, j'ai mis à la tête de chaque variété une définition qui la fait contraster avec ses semblables, si elle est comprise dans une tribu; et avec toutes les

isolées, et chacune des tribus, si elle est isolée. Quand les définitions ne suffiront pas pour distinguer mes variétés des espèces qui, à l'avenir, se publieront systématiquement, il sera facile de les compléter par le même moyen qui a été employé pour les former, c'est-à-dire, en choisissant, parmi les descriptions, les caractères dont on a besoin.

De même que j'avais distribué la plus grande partie de mes variétés, je pouvais aussi, pour les colloquer, établir d'autres divisions plus générales, et abréger de plus en plus la recherche de chaque variété. J'avais observé que les variétés à feuilles cotonneuses se distinguent ordinairement, avec facilité, de celles qui sont lisses ou simplement velues, même à une distance où l'on ne saurait apercevoir le duvet; j'adoptai donc cette grande division indiquée par la nature, et je fis de toutes mes variétés deux grandes sections, que je caractérisai par la présence ou l'absence du coton sur la superficie inférieure de la feuille. Comme ce nouvel ordre ne produisait aucune altération dans celui où j'avais placé les cépages, je m'applaudis de l'idée et de tout mon système, le regardant déjà comme achevé et dicté par la nature elle-même. Qu'on ne pense pas cepen-

dant que je le croie exempt de défauts : il tient d'abord tous ceux qui, à mon avis, sont inséparables de tout ce que l'homme peut inventer, et probablement quelques autres qui se corrigeront à proportion que la masse des observations s'augmentera.

Pour démontrer l'avantage d'avoir ordonné en système les variétés, supposons qu'un vigneron désire de savoir si une espèce, qu'il a sous les yeux, se trouve dans mon ouvrage; il remarque d'abord si la superficie inférieure de la feuille est *cotonneuse*, *velue*, ou si elle est *presque nue*. Si elle est velue ou presque nue, il sait d'abord qu'il ne peut pas la trouver dans ma première section, mais seulement dans la deuxième, qui commence n°. 61. Supposons encore que l'espèce dont il s'agit réunit, entre autres caractères, les suivans : *raisins très-grands*, *ovales*, *presque coniques*, *un peu dorés*, *les grains durs*, *doux*; en lisant les caractères de la septième tribu, qui est la première de la section deuxième, il connaîtra tout de suite qu'il ne doit pas l'y chercher, parce qu'une des premières propriétés communes à toutes les variétés de cette tribu, et qui, par conséquent, est exprimée dans sa définition, c'est que ces raisins sont moyens, et non très-grands. Par la même rai-

son, les raisins de cette espèce n'étant pas *quasi ronds*, il ne s'arrêtera pas à la huitième tribu, ni à la neuvième, puisqu'un de ces caractères est d'avoir les raisins grands, et non pas très-grands; et de plus ils sont mous, et non pas durs. En voyant, dans la dixième tribu, que la définition exprime qu'elle comprend des raisins très-grands, mais qu'ils ne sont pas ovales, presque coniques, mais seulement un peu prolongés, et même un peu aigres; ne trouvant donc, dans les raisins de son espèce, aucune de ces propriétés, il passera à la section suivante, où il ne s'arrêtera pas dès qu'il apercevra le caractère de *raisins ronds*. Enfin, dans la douzième tribu, il trouvera que toute la définition convient parfaitement à son espèce; d'où il conclura qu'il doit la chercher dans les cinq variétés qui la composent, s'assurant ainsi que, s'il ne l'y trouve pas, elle n'est pas comprise dans cet ouvrage. Il saura que ce ne peut être celle du n°. 82, ni celle du n°. 83, dès qu'il lira dans leurs définitions que les raisins de la première sont *rouges*, et ceux de la seconde sont *noirs;* mais voyant que la définition du n°. 84 cadre exactement à sa plante, il dira ou mon espèce est cette même variété, ou elle n'est pas contenue dans cet ouvrage. Pour s'as-

surer de ce fait, il lira toute la description, ayant recours, pour la compléter, à celle du n°. 82, quand elle est citée. S'il trouve qu'elle convient parfaitement à son espèce, il est assuré que c'est celle que j'appelle *martinécia*; si quelques caractères de ma description ne sont pas les mêmes que ceux de l'espèce en question, il décidera avec la même sécurité que ce n'est pas la *martinécia*, mais bien une autre dont je n'ai pas parlé, et qui tient plus ou moins d'affinité avec elle, selon le nombre de caractères dans lesquels elles se réunissent.

Tout cet examen peut se faire quasi d'un coup-d'œil, en parcourant les tables sinoptiques des variétés, jusqu'à ce qu'on en rencontre une de raisins exactement égale à l'espèce; et dans ce cas, il faut prendre le numéro et le nom, et lire dans le corps de l'ouvrage la description qui lui convient. L'utilité de ces tables ne se réduit pas à l'avantage d'épargner le temps et le travail qu'il faudrait employer à feuilleter tout ce traité. Il a de plus l'avantage de concentrer l'attention du lecteur, et de lui donner, en peu de pages, une idée de tout ce que contient ce traité, et celle du système qui sert de base au travail.

J'ai ajouté à toutes les définitions leur tra-

duction en latin. J'ai suivi à cet égard l'usage adopté par les botanistes, afin de faciliter aux savans étrangers l'intelligence de l'ouvrage.

Personne n'ignore combien toutes les descriptions scientifiques des objets d'histoire naturelle sont fastidieuses. Leur monotonie, les éternelles répétitions des mêmes paroles et des mêmes phrases dont on ne peut pas se dispenser, si l'on veut s'accommoder au rigorisme de la méthode, les rend généralement insupportables, même pour les naturalistes qui n'ont pas les objets sous les yeux, ou qui ne se proposent pas d'en faire une étude particulière; mais tous ces dégoûts s'échangent bientôt en facilité et exactitude, dès qu'on aperçoit leur utilité; c'est-à-dire, dès qu'ils conduisent à la connaissance des objets.

Afin de concilier, autant que possible, les avantages de l'ordre systématique avec la délicatesse de ceux qui aiment la brièveté, et le langage libre et varié, j'ai résolu de supprimer, dans mes descriptions, les caractères adoptés pour les définitions; dans celles-ci, ceux que j'avais choisis pour les tribus, et dans les tribus, ceux de leurs sections respectives; et j'ai évité la répétition toutes les fois que je l'ai pu sans inconvénient, comme cela arrive dans beau-

coup de variétés, dans lesquelles je trouvais une grande affinité par une partie, ou quasi tous leurs caractères avec d'autres que j'avais déjà décrites; tandis que, par les autres caractères, elles différaient sensiblement.

Quoique les modifications aient leur mérite, ce que les botanistes eux-mêmes ne méconnaîtront pas, il est juste d'avouer qu'elles deviendraient nuisibles, si en les prodiguant, on s'écartait de la fin principale de cette classe d'ouvrages; parce que rien ne serait plus incommode ni plus propre à confondre les naturalistes, que d'être ainsi traînés de comparaison en comparaison par une série d'espèces ou de variétés avant de parvenir à fixer les espèces qu'ils étudient. C'est ce motif qui m'a déterminé d'en user avec la plus sévère économie.

CHAPITRE IV.

Critique des auteurs qui ont écrit sur les variétés de la vigne commune, et qu'on a consultés pour cet Essai.

Tous les agriculteurs qui ont écrit sur la vigne, ont reconnu la nécessité de décrire ces variétés, et plusieurs même se sont occupés du soin de la démontrer. Parmi ceux qui ont travaillé à perfectionner ce point important, depuis Columela, jusqu'à Duhamel du Monceau, on distingue de Crescenciis et notre Herrera, les auteurs de l'ancienne et nouvelle Maison rustique, et les naturalistes Cupani et Garidel. Mais leurs efforts furent presque infructueux, parce qu'aucun d'eux ne réunissait les connaissances botaniques et agronomiques, qui sont également indispensables pour établir des différences solides entre les plantes cultivées.

Cette heureuse réunion se rencontra enfin

en Duhamel dans le temps où l'Europe entière admirait avec étonnement les grands progrès que faisait la botanique systématique et descriptive. Cet illustre agronome se dédia à l'étude des arbres fruitiers, et dans l'excellent ouvrage qu'il publia sur leurs variétés et leur culture, il donna quatorze descriptions de celles de la vigne, qui sont bien supérieures à celles qu'on avait faites avant lui.

Mais l'exemple de Duhamel ne produisit pas tout l'effet qu'on pouvait en espérer, puisque dans les trente-six ans qui s'écoulèrent depuis 1768, qu'il publia ces descriptions, jusqu'à 1805, on n'en a publié aucune aussi appréciable que les siennes, et à peine peut-on en tirer quelqu'une de la Bretonnerie, de Valcarcel et du dictionnaire de Rozier.

Dernièrement, don Esteban Boutelou a donné à l'étude des variétés de la vigne une impulsion qui fera époque dans l'histoire littéraire de cette partie, comme ces autres travaux scientifiques le distingueront dans les annales de l'agriculture.

Tel est en aperçu le tableau historique de l'ampélographie dont les détails sont l'objet de ce chapitre. Sans doute que d'autres travaux de la génération actuelle fourniront des

matériaux pour le rendre à l'avenir plus intéressant; et comment pourrions-nous en douter en voyant avec quelle rapidité on s'attache de toutes parts à l'agriculture et aux sciences naturelles, qui sont étroitement unies par l'opinion publique, et par le vœu général des vrais savans? On doit l'attendre des moyens puissans que tous les gouvernemens (1) de l'Europe prennent pour cet objet, et de la confusion et de la honte qui couvrent les ennemis d'une si juste alliance. Mais quel autre succès pouvaient-ils attendre du projet insensé de séparer la science des plantes du champ qui les produit, de séparer, dis-je, deux sciences si étroitement unies par la nature, que les savans de l'antiquité ne purent se dispenser de pressentir leur union plusieurs siècles avant qu'on créât l'art de caractériser et de décrire? Aussi voyons-nous que, ne trouvant pas d'autre moyen de distinguer les variétés de la vigne,

---

(1) Celui de la France décréta (le célèbre Chaptal étant ministre de l'intérieur) qu'il serait réuni à Paris des plants de tous les cépages connus dans l'Empire; qu'ils y seraient cultivés dans un terrein choisi, afin de les observer sous le rapport de la botanique, de la chimie, de l'agronomie et de l'économie.

ils avait la coutume de leur donner des noms si propres et si expressifs, qu'en les vulgairisant, ils suppléaient au défaut de détermination systématique; aussi ce fut par un effort sublime de son génie que Columelle trouva le secret de les décrire en termes qui lui donnent de justes titres pour compter parmi les botanistes. C'est cet homme extraordinaire qui, le premier, a écrit avec fondement sur cet important objet; je ne m'arrêterai pas à parler des géoponiques grecs dont nous n'avons que quelques misérables fragmens, et je me contenterai de faire mention des Latins qu'ils précédèrent, bien plus pour l'honneur que reçoivent leurs noms immortels de la gloire de l'agriculture, que pour le petit mérite de ce qu'ils ont dit sur la vigne.

I. *Caton*-Le-Censeur (1) ce grand magistrat qui, par la sévérité de ses principes, la rectitude de son cœur, par toutes les vertus d'un Romain, et par son amour pour les lettres et pour sa patrie, fixa l'attention de l'univers, était, selon le témoignage de Pline, l'agricul-

(1) *M. Porc. Cato, de re rustica*, cap. VI et VII.

teur le plus respecté et le plus instruit de son siècle. Il fut le premier qui écrivit en latin sur l'agriculture, et ses ouvrages forment l'époque la plus brillante de l'histoire du premier des arts. Mais pour ce qui regarde les variétés de la vigne, à peine il en nomme huit qu'il jugea les meilleures pour donner du bon vin, ou pour donner des raisins propres à être conservés, et il les nomme sans désigner aucun de leurs caractères. Cependant il mérite d'être cité avec vénération, quel que soient les progrès de notre siècle, non-seulement parce qu'il est le patriarche de l'agriculture européenne, mais aussi parce qu'il suffit de son nom, qui à lui seul remplit toute l'antiquité, pour prouver l'importance de l'étude des variétés qu'il n'a pas pu caractériser, mais qu'il voulut distinguer, étant convaincu de l'utilité qui en résultait.

II. *Varron* (1), le plus savant des Romains, illustre cultivateur-agriculteur, de qui on a dit, qu'il avait rendu l'agriculture éloquente, s'ap-

---

(1) M. Tér. Varonnis, *rerum rusticarum de Agricultura*, lib. I, capit. XXVII, LIV et LVII.

pliqua aussi à l'observation des cépages; il nous en a donné à connaître deux, dont la maturité est précoce, et a copié aussi les huit de Caton.

III. *Virgile* (1), cet aimable ami des bergers et des champs, l'auteur de la divine Énéide, chanta les variétés de la vigne les plus estimées de son temps. Il en nomme quinze, mais sans s'arrêter beaucoup sur leurs propriétés : car il dit seulement de la *maréotida* qu'elle est blanche, et propre pour les terreins gras; des *thasias*, qu'elles réussissent mieux dans les terreins légers; que la *psythia* est bonne pour faire du vin avec des raisins secs; de la *lageos*, la *rhetica*, de celle de *Falerne*, des *amineas* et de celles de *tmolo* et *phaneo*, quelle est la qualité de leur vin. Que l'*argitis* est très-vivace, et donne beaucoup de moût; que la *rhodia* est estimable pour manger en verd; du *bumaste*, que ces raisins sont enflés et gros : il ne dit que le nom des trois autres.

IV. *Columelle* (2), l'honneur de l'Espagne et de l'agriculture, fut le premier qui, connais-

---

(1) *Georgic.*, lib. II, depuis le vers 89 jusqu'au 108e.
(2) *De re rustica*, lib. III., cap. II.

tant l'insuffisance de la nomenclature pour distinguer les variétés, s'appliqua à l'étude particulière des espèces de la vigne, et nota leurs différences, pour fixer leur connaissance, de manière que dans tous les pays, et dans tous les siècles, on pût les reconnaître à leur caractère naturel. Comme il n'est donné aux talens créateurs que la faculté d'ébaucher les belles et grandes idées, on ne peut pas établir de comparaison entre les descriptions de *Columelle* et celles que pourrait faire aujourd'hui un botaniste ordinaire par une opération presque mécanique. Mais qui n'admirera pas la sublimité des idées, et l'élan de ce génie supérieur qui s'éleva tant au-dessus de son siècle, et remplit sa patrie de lumières et de gloire! De son temps, les agronomes connaissaient bien peu de variétés; mais il en caractérisa cinquante-huit. Entr'elles se trouvent dix de celles dont Virgile avait fait mention; et comme son objet principal était de déterminer le terrein et la culture qui convenait à chaque espèce, leur qualité tant pour faire du vin, que pour en manger le fruit : il parle fréquemment du produit, de la grandeur du raisin, si les grains sont serrés, de leur volume, figure, couleur et goût; des altérations qu'il éprouve par l'effet du soleil, du vent et de la

pluie : du temps de sa maturité, de sa facilité à pourrir, de l'espace de temps pendant lequel on peut le conserver, et de la finesse ou de l'épaisseur de sa peau. Quant aux autres caractères, il indique quelquefois le nombre, la longueur et la couleur des sarmens, ainsi que la distance des nœuds, le volume et la figure de la feuille ; sa forme et si sa superficie est lisse ou cotonneuse.

V. *Pline* (1), parle de quatre-vingt-trois espèces de vigne, parmi lesquelles on trouve les huit de Caton, neuf ou dix de Virgile, et quarante-une de Columelle. Malgré l'avantage qu'il eut d'écrire après ce savant agronome, malgré la jalousie que lui inspirait son mérite littéraire et scientifique, et quoique l'orgueil romain, et l'objet même de son ouvrage lui imposassent l'obligation de donner des meilleures descriptions que celles du philosophe de Cadix, il est resté bien au-dessous de lui ; car s'il ajoute aux caractères de Columelle le temps pendant lequel la vigne est en fleur, le nombre, volume et dureté du grain, il a omis de citer le nombre,

(1) *Historia naturalis*, lib. XIV, cap. I, II, III et IV.

la longueur et la couleur des sarmens, et il néglige l'usage des autres caractères qu'avait adoptés ce grand observateur.

VI. *Paladio* (1) ne fait point entrer les variétés de la vigne dans le plan de son ouvrage; cependant il caractérise, en passant, les *amineas*, et recommande les *apianas*.

VII. Saint-Isidore de Séville (2) a réuni les étymologies de vingt-trois noms latins des variétés de la vigne et de dix de ces parties, en les prenant quasi toutes d'autres auteurs, et particulièrement de Columelle. Il donne de presque tous ces objets, l'idée précise pour démontrer l'origine de leur nom ; il s'étend un peu plus sur quelques-uns, mais sans rien ajouter à ce qu'avaient dit des écrivains qui l'avaient précédé.

Depuis Saint-Isidore jusqu'au grand Herrera, il s'écoula huit siècles de ténèbres et de barbarie, pendant lesquels la raison tomba en léthargie, au point que le souvenir du savoir humain fut en danger de se perdre. L'agriculture éprouva le triste sort des sciences, elle

---

(1) *Palladii Rutilli*, etc., *de re rustica*, lib. III, tit. 9.

(2) *Etimologiarum*, lib. XVII, cap. V.

devint ignorante et grossière : elle s'obscurcit et perdit toute sa gloire; elle ne conserva de l'estime que parmi les Arabes, héritiers des lumières d'Athènes et de Rome. Mais isolés par leur religion, leur idiôme, et leur écriture; réservés par caractère, ingénieux par la vivacité de leur imagination, il n'était pas facile de répandre leurs livres et leurs connaissances, ni qu'on pût les leur surprendre. Comme on n'a publié que quelques-uns des écrits précieux qu'ils laissèrent, nous ignorons leurs progrès dans l'étude des variétés de la vigne; mais il est croyable qu'ils ne cultivèrent pas beaucoup une branche d'agriculture dont le produit leur était défendu; et en effet, cela paraît par la manière légère et superficielle avec laquelle l'a traitée le célèbre Ebn Elawam. Quoiqu'il en soit, ils n'ont en rien contribué, par leurs connaissances, à l'avancement de l'ampélographie; et l'on peut considérer comme perdu ce long temps d'ignorance, où à peine il peut se rencontrer un savant, qui soit émule des Caton et des Columelle, qui, sous tous les rapports étaient dignes d'un autre temps.

VIII. *Pierre de Crescensiis* (1) parut comme

(1) C'est le nom qu'il se donne lui-même. Quel-

un phénomène, dans les siècles de barbarie, et il donna l'exemple, toujours rare, de préférer (étant sénateur de Bologne, et favorisé des princes) la profession d'agriculteur à toutes les dignités, relevant ainsi la splendeur de son origine par le surnom de restaurateur de l'agriculture italienne. Il écrivit un volume entier sur la vigne : il est rempli d'observations précieuses, dont une partie sont de lui; les autres sont puisées dans les meilleurs ouvrages de l'antiquité.

Il parle de quarante variétés italiennes, les caractérisant par le temps où elles bourgeonnent, par la direction, grosseur, dureté et quantité de la moëlle des sarmens, et distance de leurs nœuds; par la figure, sinus et persistance de la feuille; par le nombre, volume et figure du raisin, s'ils sont clairs, ou si les grains sont serrés; par le volume, figure, couleur, transparence, dureté, succulence, grosseur de la peau, saveur, et temps de la maturité du

---

ques-uns l'ont nommé *Petrus Crescentius*, d'autres *P. de Crescentia*; Tournefort, *P. Crescentiensis*; Filip., *R. P. Crescenzi*. Le titre de son ouvrage est : *Opus ruralium commodorum*. Il a été imprimé plusieurs fois, et traduit en italien, français, anglais et allemand. Il décrit les variétés dans le chap. III et IV du lib. IV.

grain, le nombre de ses graines, le temps qu'il se conserve, et sa résistance à l'action du soleil, de la pluie, des gelées, du brouillard et du vent. Il parle du terrain, de la taille et du genre de culture qui convient à plusieurs; il rapporte quelle est la quantité de vin qu'elles donnent, de l'estime qu'on en fait dans divers districts, et des noms sous lesquels elles sont connues; il ajoute enfin quelques observations sur quelques races sauvages, et sur des espèces dont le fruit n'est bon que pour le manger.

On est forcé d'avouer que, parmi toutes les descriptions de cet ouvrage, à peine en trouve-t-on une qui réunisse la moitié des caractères reconnus par Crescenssiis lui-même; cependant elles sont diffuses, et écrites dans un latin insupportable. Néanmoins confessons aussi, que si la critique peut quelquefois user d'indulgence, personne n'a plus de droit à cette faveur qu'un écrivain du treizième siècle, qui parvint à rivaliser avec les meilleurs auteurs de l'empire romain.

IX. *Alonse de Herrera.* Cet illustre savant, qui entreprit avec tant de zèle de rétablir notre agriculture, et qui ayant mérité des statues et des monumens dans toute la péninsule, n'est à

peine connu que de quelques agronomes, destina un chapitre de son grand ouvrage (1) à traiter de *quelques familles de la vigne*. Il établit ses sections sur les couleurs des raisins. Il parle de quinze différences, qu'il caractérise par la quantité du produit, le volume de la souche, la dureté du sarment, le temps de la floraison, celui de la maturité, et celui où elle se dépouille de la feuille; le volume du raisin, la dureté de son pédoncule; volume, figure, couleur, succulence, dureté, transparence et saveur du grain; s'il est serré ou clair; le temps que se conserve le raisin, sa résistance à pourrir par le temps pluvieux, la persécution qu'il éprouve de la part des abeilles, la grosseur de la peau, le nombre de graines, la quantité du vin qu'il donne, et par quelques autres caractères extrinsèques (2) de peu de mérite.

X. Dans la Maison rustique d'Etienne et Liebaut (3), il est parlé de dix variétés noires, et

---

(1) *Agriculture générale*, etc., lib. II, cap. II.

(2) J'eppelle extrinsèque le caractère qui ne réside dans la plante que par ses relations avec des êtres d'une autre espèce : par exemple la qualité du terrein qu'elle préfère, la résistance aux gelées, etc., etc.

(3) L'*Agriculture et Maison rustique*, de maître Char-

de onze blanches, sans leur donner d'autres caractères que les suivans : longueur, grosseur, dureté et couleur de la taille et de l'écorce des sarmens, distance de ses nœuds et volume de la moëlle; figure, grandeur et sinus des feuilles; volume du raisin et longueur du pédoncule; volume, couleur et saveur du grain; s'ils sont serrés ou clairs, la facilité avec laquelle ils se dégrainent; le temps de sa maturité, la nuance des couleurs parmi les noirs, la qualité du vin qu'ils donnent, la résistance à la gelée, la propension à filer, et la quantité de leur produit.

XI. *Baccio* (1), ne pouvant écrire sur les variétés de la vigne comme agronome, ni comme naturaliste, puisqu'il n'était ni l'un ni l'autre, prit le parti qui donnait de la célébrité dans ces temps d'érudition où, sans posséder aucune science, quiconque pouvait retenir plusieurs

---

les-Etienne et Jean Liébault, etc. A Lyon, 1668, un tome in-4°., liv. XVI, cap. VIII et IX. J'ignore si les descriptions contenues dans l'édition que j'ai eue dans mes mains sont les mêmes et des mêmes espèces que celles que contenaient les éditions antérieures que je n'ai pas pu me procurer.

(1) *De naturali vinorum historia, de vinis Italiæ, etc.*

livres dans sa mémoire, aspirait impunément au pompeux titre de savant universel, ou *omnis scio*. Pour traiter de tout, Baccio cite des espèces de vignes d'Italie, antiques et modernes, d'Espagne, de France, et autres pays; cependant en faisant de mauvais extraits de Virgile, Columèle, Pline, Herrera et Etienne, il y joignit quelques notes qu'il se procura par ouïdire, ou qui sont peut-être le résultat de ses observations.

XII. *Cupani* (1) donne quarante-huit définitions latines d'autant d'espèces de vignes, que cultivait le prince de la Catolica dans son jardin botanique de Misilmeri. Parmi ce nombre il en compte dix-sept qu'il suppose, peut-être gratuitement, être des variétés; chaque espèce est nommée par le nom sicilien qui appartient à sa famille. Ces descriptions mérite-

---

lib. VII; *Ancreæ*, *Baccii*, *etc*, *Romae*, *anno* 1596, in-f°. Il cite des variétés de la vigne dans plusieurs endroits de son ouvrage, principalement dans le cap. IX du lib. I, pag. 22 et suiv.

(1) *Hortus catholicus*, *etc. Autor. patr. F. F. Cupani*, *etc. Neapoli*, 1696, 1 tom. in-4°, art. *Vitis*, pag. 231-239 et 252.

raient presque d'être citées pour modèles, si, au mérite rare du contraste réciproque qui généralement les distingue, elles réunissaient celui d'être plus uniformes, moins diffuses, et étaient moins abondantes en termes impropres, vagues, et quelquefois barbares. Les caractères adoptés par l'auteur ne sont pas toujours bien choisis, comme nous le verrons par la liste suivante.

Nombre des sarmens, le volume du raisin, si les grains sont serrés ou clairs, la dureté du pédoncule, le volume, la figure, l'égalité ou l'inégalité de la superficie, la couleur, le lustre, l'adhérence au pédicelle, la consistance, succulence, saveur, l'épaisseur de la peau, la propension à se gâter sur la souche, le temps de la maturité et les qualités économiques des raisins, la quantité du moût, et combien de récoltes on recueille chaque année. Quoique le choix des caractères et les termes qui les expriment ne soient pas exempts de reproches, Cupani n'en est pas moins un savant de beaucoup de mérite, surtout si l'on fait attention au siècle dans lequel il écrivait.

Les définitions que donne Tournefort (1) des

(1) *Institutiones rei herbariæ, classis XXI, genus IV.*

variétés de la vigne commune, ne méritent pas qu'on en parle. Déjà les botanistes, quand il écrivait, commençaient à s'enorgueillir, et dédaignaient de favoriser l'agriculture, vers laquelle la science des plantes doit diriger plus particulièrement ses recherches.

XIII. Dans la *Nouvelle Maison rustique* (1) on décrit très-légèrement soixante-trois variétés, dont douze se trouvent aussi dans l'ouvrage d'Etienne et de Liebault. Si l'auteur de cet ouvrage avait observé d'indiquer dans toutes ces descriptions tous les caractères qu'il a reconnus, nous devrions le placer parmi les princes de l'agriculture; mais le défaut qui nous engage à lui refuser une distinction si flatteuse, c'est le même qu'on peut généralement reprocher à tous ceux qui ont écrit sur la vigne, sans excepter Duhamel, ni même Boutelou; il semble

---

(1) *La Nouvelle Maison rustique, etc. donnée ci-devant au public par le sieur Liger.* Sixième édition, etc. Paris, 1749, 2 t. in-4°. Tom. 2, part. III, lib. VI, cap. I, depuis la page 454 jusqu'à 459 J'ai vu aussi l'édition septième de cet ouvrage, imprimée à Paris en 1755; la neuvième de 1768, et la dernière de 1804, par Bastien: elles n'ajoutent rien à la sixième à l'égard des variétés de la vigne.

qu'ils aient tous pensé qu'il suffisait d'exprimer dans leurs variétés les caractères les plus indispensables, pour les distinguer les unes des autres (1). Ils n'auront pas considéré que la connaissance de ceux qu'ils taisent peut être aussi importante que celle de ceux qu'ils expriment, et que tant que nous n'aurons pas des descriptions complètes, il n'y aura que confusion (2).

Cet auteur fait usage de tous les caractères que Herrera a observés, à l'exception du volume de la souche, du temps de la chute de la feuille, et de la dureté du pédoncule; mais il indique de plus, non-seulement la résistance de la plante, mais aussi sa disposition à dégénérer; la longueur du sarment, et la distance de ses

---

(1) Nous faisons dans ce chapitre la critique de plusieurs auteurs qui ont fait bien moins encore.

(2) Ce même défaut rabaisse beaucoup le mérite de presque tous les ouvrages sur l'Histoire naturelle; ce qui a fait dire à quelques naturalistes que leur science, loin d'en mériter le nom, n'avait pas même des matériaux pour se former. Les descriptions de Duhamel et de Boutelou, font bien connaître que leurs auteurs ne manquaient ni de connaissances, ni d'application; mais peut-être ils auront manqué de moyens ou de temps.

nœuds, sa grosseur, celle de la moëlle, sa direction, sa résistance aux gelées, sa couleur et celle de la taille, la grandeur, figure, forme et coton de la feuille, la couleur qu'elle prend ordinairement au temps de la maturité du fruit, celle de son pétiole, et la longueur du pédoncule.

XIV. *Garidel*, en bon botaniste, a mis en latin les quarante-six espèces de vigne provençales qu'il cite dans son ouvrage sur les plantes de son pays (1). C'est là tout l'éloge que l'on peut faire de son travail; mais il est bon d'avertir qu'il emploie quelquefois des termes impropres et vagues, et que les caractères ne sont pas toujours suffisans pour distinguer les unes des autres, les mêmes variétés qu'il décrit; ils se réduisent aux sinus et couleurs de la feuille, longueur du raisin, et si les grains sont serrés; volume, figure, dureté, saveur, couleur et fleur du grain ou pruïne (2), le

---

(1) *Histoires des Plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence;* par M. Garidel, etc. A Aix, 1715, un tome in-folio, art. *Vitis*, depuis la page 492 à 496.

(2) Pour éviter la confusion qui résulte d'appliquer

temps de sa maturité, et si le fruit se conserve long-temps.

XV. *Fuente Duena* (1), peu satisfait de la division vulgaire et vague des raisins blancs, noirs ou autres nuances, se proposa de traiter avec *clarté et distinction* des divers *genres* que comprend chacune de ces classes. Il décrit vingt variétés; onze sont entièrement copiées d'Herrera, et dans toutes les autres il met de côté quelques caractères reconnus par ce prince de l'agriculture. Enfin, ne se hasardant pas à en décrire d'autres, en apparence parce que leurs noms ne les font pas connaître, il décide que ceux

---

le mot fleur à ce qui l'est véritablement, et à cette poussière qu'on voit sur le grain et autres fruits, j'ai adopté le mot *pruine*, à l'exemple des agronomes latins, qui la désignaient ainsi à cause de sa ressemblance avec la gelée blanche; expression que je n'ai pas admise, parce qu'elle présente le même inconvénient de la double application, qui est toujours incompatible avec la clarté et la précision scientifique.

(1) *Traité des Vignes et de leur culture*, puisé dans un manuscrit sur l'Agriculture pratique, que laissa don Côme-Martin de Fuente-Duena, etc., dans les *Mémoires instructifs et curieux* de don Michel-Jerôme Suarés, tom. 6, pag. 289.

qu'il a adoptés sont les seuls qui conviennent à ces espèces. Heureusement qu'on les donne encore au Buen-Retiro, à plusieurs ceps que cultiva cet auteur. En les examinant, j'ai obtenu la connaissance des variétés dont il parle, ce qui m'eût été impossible par la lecture de ces misérables descriptions.

XVI. *Langley* (1) donna une idée de vingt-trois variétés cultivées dans les serres d'Angleterre; il est surprenant qu'il n'ait pas donné la gravure de six de ses variétés dont il donne la description, tandis qu'il a donné celles de trois autres, qu'il ne cite seulement pas. Les caractères choisis par cet auteur, sont: la quantité du produit, le volume du raisin, le temps de sa maturité, si les grains sont serrés ou clairs, leur grosseur, figure, succulence, transparence, saveur, couleur et l'épaisseur de la peau. Il ne parle qu'une fois seulement de la couleur du bois et du pédoncule, coupures et coton de la feuille, et de la fermeté de la pulpe. Deux fois il parle des couleurs de la feuille, au temps de la maturité du fruit. Les planches ne sont pas en couleur, et ce qui est pire en-

(1) *Pomona or the Fruit-Garden illustrated.* By Batly Langley of Twickenham. London, 1729, in-folio.

core, elles sont très-mal exécutées; comme elles sont les seules que je sache qui aient été gravées en Angleterre, je citerai en passant quelques-uns de leurs défauts. Il intervertit souvent la position naturelle du fruit, des feuilles et des bourgeons, en représentant deux feuilles et deux raisins du même côté du sarment à deux nœuds immédiats (pl. 35 et 57), et les bourgeons du côté opposé qu'ils devraient occuper (pl. 37). Ailleurs il omet entièrement quelques parties (pl. 41 et 45), où il ne les met pas exactement à leur place (pl. 39 et 47); il alonge beaucoup le pétiole des feuilles, tandis qu'il raccourcit beaucoup la distance des nœuds du sarment (pl. 38, 39, 41, 42, 50 et 51).

J'ai vu dans quelques-unes de ces planches, et depuis dans celles de Duhamel et Durosier, un grain de raisin coupé verticalement en deux moitiés. On ne doit jamais omettre ce détail dans les planches des variétés du cépage, parce qu'il présente, avec plus de clarté que le grain entier, les proportions de sa grosseur et de sa longueur.

XVII. *Muller* (2) décrit trente-trois variétés

(1) *The Gardeners, Dictionary*. The sixth edition, by

parmi lesquelles on en trouve quelques-unes de celles de Langley. Il en définit quinze avec leur texte latin, communément prises dans d'autres auteurs qu'il cite (Cornuts, Tournefort et Garidel); il fait ordinairement usage des mêmes caractères que Langley, excepté la couleur du bois et celle du pédoncule, et la transparence du raisin. Il parle aussi quelquefois de la pruine, de la figure et ramification du raisin, de la dureté et longueur du sarment. Rarement il oublie d'indiquer les usages économiques.

XVIII. *Beguillet* (1). Je n'ai pas vu ses ouvrages; mais si je dois le juger par les descriptions que Valcarcel copie de lui, il mérite presque la même censure que Bidet, à moins

---

Philip Miller. London, 1752, en grand in-folio, art. *Vitis*. Comme je n'ai pas vu les premières éditions de cet ouvrage, j'ignore si Miller a pris de Langley, ou si c'est celui-ci qui a pris de Miller.

(1) Je ne sais pas si c'est le même E. Beguillet que cite Haller comme auteur de divers ouvrages agronomiques. Il assure qu'on trouve quelques descriptions de cépages dans celui qui est intitulé *Oenologie*, ou *Discours sur la meilleure manière de cultiver la vigne*. Dijon, 1770, in-8°.

qu'on ne lui accorde quelque indulgence pour avoir écrit le premier.

XIX. *Bidet* (1) indique ordinairement la figure et les sinus de la feuille, et la longueur, coupe, distance des nœuds, moëlle et couleur du sarment. Il observe dans le fruit la longueur du raisin, et si ses grains sont serrés. Dans le grain, la figure, le volume, transparence, dureté, saveur et couleur, s'il garde bien, et le temps où il mûrit; il détermine aussi la quantité de son produit. S'il avait appliqué tous ces caractères à chacune des variétés qu'il cite, ces descriptions seraient assez appréciables; mais telles qu'il les a données, elles ne serviront pas de grand chose, jusqu'à ce qu'un autre les complète. Il en a donné vingt-huit, dont dix-neuf se cultivent dans les jardins ou en treille; les autres sont proprement de vignoble. Il en décrit vingt-quatre, qui sont aussi dans la *Nouvelle Maison rustique*.

---

(1) *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne*, etc.; seconde édition, augmentée et corrigée par M. Bidet, et revue par M. Duhamel du Monceau. A Paris, 1759, deux tom. in-8°., chap. XXIII et XXIV du premier tome.

XX. *Duhamel* (1) décrit quatorze variétés qui se cultivent dans les jardins en France, et il les caractérise toutes avec leur définition latine, et quelquefois il parle en passant de quelques autres. Il est le seul qui détermine avec exactitude le volume des grains, et apprécie constamment presque tous les caractères auxquels j'ai eu egard. Aussi ces descriptions sont plus complètes et plus méthodiques que celles de Rozier, quoiqu'elles aient été publiées les premières. Il donne des planches très-médiocres de sept variétés; dans une, il représente un grain un peu au-dessous du naturel, et un autre partagé par le milieu. La onzième planche représente une espèce que Linné a nommée *laciniosa*, qui se cultive au Buen-Retiro, et dans quelques jardins à Madrid; on y trouve aussi

(1) *Traité des arbres fruitiers*, etc., par M. Duhamel du Monceau, tome III. A Paris, 1782; in-8°., pag. 198-216. C'est cette édition que j'ai eue dans mes mains. J'ai vu aussi l'édition magnifique qu'on avait déjà faite auparavant sous les yeux de l'auteur, en 1768. Les planches de cette dernière ne sont pas préférables à celles de l'in-8°.; mais elles sont mieux gravées.

l'anatomie de sa fleur, l'un et l'autre très-mal dessinés. Bidet avait déjà décrit dix variétés de celles que donne Duhamel; Siger douze, et les auteurs de la *Maison rustique* en avaient publié deux.

XXI. Dans le Traité des Jardins (1), on a donné la description de onze cépages, que Duhamel a publiés aussi. Dans les deux auteurs, la description est précédée de la phrase latine. Les caractères sont pris sur le volume de la souche; grandeur, coupe, dents, et couleur de la feuille; nombre, figure et volume des raisins; volume, figure, dureté, couleur, saveur et succulence du grain; s'ils sont serrés ou clairs, et du temps de leur maturité. Il y a plusieurs de ces caractères dont on n'use qu'une ou deux fois.

XXII. *Edouard Antil* (1) cite trente-deux variétes européennes, parmi lesquelles il y en

---

(1) *Traité des Jardins*, ou *Le nouveau de la Quintynie*, première partie; *Jardin fruitier*, par M. I. B. A Paris, 1775.

(2) *An essay on the cultivation of the vine, etc.*; pag. 190; dans les *Transactions philosophiques américaines*, tome I, éd. 2e.

a deux que je ne me souviens pas d'avoir vues dans aucun autre auteur. Comme il ne s'occupe que d'assigner à chacune le climat qui lui convient le mieux dans l'Amérique septentrionale, il n'indique aucun autre caractère que ceux de la robusticité, de la durée, et celui de l'ordre de la maturité des fruits. Dans les deux dernières pages de son Essai, Antil fait quelques observations générales sur les cépages qui naissent spontanément en Amérique. Il parle particulièrement de cinq, qu'il caractérise par le nombre et la grosseur de leurs sarments, le volume et le composé du raisin, si les grains sont serrés, le volume, la figure, la couleur, succulence et saveur des grains, et par le temps où ils murissent ou se séparent du raisin.

XXIII. La description que donne Jean Jones (1) d'une espèce silvestre qu'il a découverte au Mariland, est si imparfaite que je doute même que les habitans du pays pussent la reconnaître aux caractères qu'il lui attribue, à moins que ce qu'il dit avoir observé dans la

(1) Dans les *Transactions philosophiques américaines*, tome I, dernière page.

proine lui convienne constamment et exclusivement (1).

XXIV. *Veston* (2) donne la description des mêmes variétés que Duhamel, et dans le même ordre, mais avec tant de précipitation et de mauvais goût, qu'on ne peut pas dire qu'il a copié ni extrait cet auteur, mais qu'il a traduit ce qui lui a convenu sans intelligence et sans discernement. Il ajoute à la fin le nom de vingt-deux cépages anglais.

XXV. *La Bretonnerie* (3) parle de trente-deux variétés, quoique la moitié soit du nombre de celles déjà décrites par Duhamel; il lui est bien inférieur dans cette partie; mais on trouve peu de descriptions meilleures que les siennes dans les auteurs qui l'ont précédé. Leur plus grand défaut est le mépris des caractères du sarment et de la feuille.

---

(1) Il est cité page 88.

(2) *The universal Botanist and Nurseryman, etc.*, in four vol., by Richard Weston, esq., vol. 4. London, 1777, in-8°.; depuis la page 152 jusqu'à 156.

(3) *L'Ecole du jardin fruitier, etc.*, tome II. A Paris, 1784, in-8°.; depuis la page 214 jusqu'à la page 226.

XXVI. *Valcarcel* (4) cite cent seize cépages nationaux ou étrangers, sans être assuré de leur diversité, et sans pouvoir la connaître. Il paraît que son but était plutôt d'accumuler les noms, de faire parade d'érudition, et fatiguer ainsi notre patience, que de fixer des bons caractères qui établissent les différences, montrent le chemin simple de les rencontrer, et instruisent ainsi ceux qui le consulteraient par des vues utiles et ingénues. Il copie toutes les descriptions de Herrera, prenant la liberté de leur prêter son langage, de mettre de l'uniformité dans l'ordre des idées, et de l'augmenter en deux occasions, ce que je suis bien éloigné de blâmer, quoique j'aie été quelquefois indigné de la légèreté avec laquelle il procède; malgré ces défauts, quelques-unes des descriptions des variétés qu'il a examinées par lui-même, et qu'il n'a pas pu submerger dans son érudition, laissent peu à désirer.

XXVII. Le public doit aussi à Valcarcel la connaissance de trente-trois variétés de Manises (village près de Valence); leur cul-

---

(1) *Agriculture générale, etc.*, par D. Joseph Valcarcel, tome VIII. Valence, 1791, in-4°.

tivateur, don *Juan du Vao* (1), lui a fourni des descriptions qui sont très-légères, et presque toujours limitées aux caractères du grain ; il est l'unique, que je sache, qui ait fait cas du nombre des grapillons.

XXVIII. *Garcia de la Lena* (D. Cecilio) (2), donne trente-trois variétés qu'il suppose les plus connues à Malaga ; de ce nombre, neuf se trouvent dans Valcarcel. J'en cite treize dans mes Synonymes, mais presque toujours avec le signe du doute, parce qu'il n'est pas possible de les reconnaître par les caractères que don Cecilio a adoptés, puisqu'il ne les prend que du raisin et du grain, prescindant souvent des plus importans, et qu'il en omet entièrement d'autres. Cet auteur n'aurait-il pas mieux fait

---

(1) Tome VIII, depuis la page 245 jusqu'à la page 253.

(2) *Dissertation en recommandation et défense du fameux vin de Malaga Pero-Ximen*, Malaga, 1792, in-8°. Ces descriptions avaient déjà été publiées avec celle d'un autre cépa ge appelé *gérontinas* ; dans le premier tome des *Conversations malaguines*, imprimé à Malaga en 1789. Le véritable auteur de ces deux ouvrages est D. Cristophe Medina Conde, oncle de la Léna, qui est mort chanoine de Malaga.

de nous donner une bonne description de sa variété le teton de vache (*teta de vaca*), que de se livrer à l'orgueilleux désir de montrer une érudition à laquelle il subordonne souvent le bon jugement, car nous ne soupçonnons pas sa bonne foi ? Comment la Lena pouvait-il se disculper d'avoir, quand il parle des cépages décrits par Valcarcel, d'en avoir, dis-je, généralement parlé beaucoup moins bien que lui, en leur attribuant souvent des caractères faux et absolument contraires à ceux que leur donne l'agronome valencien, tandis qu'il écrivait son ouvrage sur le terrein même qu'occupaient les vignes de Malaga ?

XXIX. Dans le dictionnaire d'agriculture, arrangé par *Rozier* (article *Vigne*), on trouve quelques notes et d'excellentes observations sur les variétés de la vigne, et une exposition très-complète des moyens qu'on devrait adopter pour fixer leur nombre et leur synonymie, les décrire et connaître comparativement comment on pourrait les utiliser dans la société. Les descriptions qu'il donne ne répondent pas en général à une idée si intéressante ; elles sont sans plan, sans uniformité, incomplètes, diffuses, toujours inférieures à celles de Duha-

mel, quelques-unes avec un texte en latin, d'autres n'en ont pas; la phrase même est insubstantielle et souvent absurde; et pour comble de légèreté et de mauvais goût, il fait une distinction téméraire de variétés et sous-variétés. Il décrit quarante-trois variétés, dans lesquelles sont comprises six d'Etienne et Liébault, dix-neuf de Léger, douze ou treize de Bidet, quelques-unes de Miller, les onze du Traité des Jardins de la Bretonnerie, et douze de Duhamel. Quant à ses phrases latines, dont il cite rarement les auteurs, quelques-unes sont prises de Garidel, d'autres de Duhamel, deux de Gaspar Bahuino, et toutes avec les défauts de l'original. Les caractères sont pris du raisin, du grain, de la feuille, et quelquefois du sarmeut, tel que la vigne les présente au temps de la maturité du fruit. La plus grande partie des caractères absolus que j'ai considérés dans les mêmes parties, sont quelquefois indiqués dans cet ouvrage avec plus ou moins de précision et d'ordre. Il est à regretter qu'il n'en fasse pas un plus grand usage dans les descriptions qu'il donne, et il est impardonnable d'avoir fait les fautes que nous avons citées, et d'autres moins considérables, ayant écrit après un Duhamel. Il a joint aux descriptions des

planches de peu de mérite ; il en a six, copiées de Duhamel, dans lesquelles on a présenté des feuilles de seize variétés, et les feuilles et le fruit de seize autres. Dans trois seulement on avait représenté un grain de grandeur naturelle, et dans deux autres, on en voit un coupé par le milieu. Je citerai dans mes descriptions le texte de la traduction espagnole et les planches de l'original, puisque le traducteur les a supprimées sans les remplacer par d'autres, qu'il réserve peut-être pour les supplémens qu'il a annoncés, et qu'il est à désirer qu'il publie incessamment. En attendant, je ne puis me dispenser de relever certains défauts qui déparent beaucoup sa traduction des descriptions des cépages, parce qu'elle contient des erreurs préjudiciables à notre agriculture. 1°. Il distingue très-rarement, parmi les noms qu'il donne aux variétés, quels sont ceux qu'il a traduits littéralement; quels sont ceux qu'il a inventés, et ceux qui sont déjà en usage. 2°. Il ne cite pas les districts de la péninsule où l'on use des noms vulgaires qu'il donne. 3°. Il n'a pas même dit comment il a su que les espèces auxquelles il applique ces noms, sont effectivement les mêmes auxquelles on les donne en Espagne, et non d'autres auxquelles les descriptions du

dictionnaire conviennent également. Dans le doute dans lequel elles laissent même le botaniste le plus exercé, il était nécessaire de donner une idée du fondement sur lequel le traducteur s'est reposé pour fixer sans scrupule leur application. Tels sont les défauts qui me paraissent préjudiciables dans la production de l'article précité, et que nous devons espérer que l'auteur corrigera dans le supplément qu'il a annoncé et que le public instruit attend avec impatience.

XXX. L'article vigne, du dictionnaire de Rozier, a été réimprimé avec tout ce qu'il contient de relatif au vignoble et à ses produits dans un traité séparé (1), sans autre changement, quant aux variétés, que celui d'ajouter une note sur le raisin blanc de Corinthe, de donner à leurs noms le lieu et les caractères typographiques qui leur correspondent, de supprimer treize planches, et de réduire la grandeur des autres.

XXXI. Les cinquante-trois descriptions de *Forsyth* (2) sont si courtes, qu'elles ne mérite-

---

(1) *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, etc.*; seconde édit. Paris, 1801, 2 tom. in-8°.

(2) *Traité de la culture des arbres fruitiers, etc.*; par

raient pas d'être citées, si ce n'était que vingt d'entr'elles se rapportent à des variétés dont je n'ai pas trouvé le nom dans aucun auteur; des autres, Miller en avait cité dix-sept; Duhamel quelques autres, et le reste se trouve dans des auteurs anglais ou français. Le traducteur français ajoute dans ses notes (1) les définitions latines de dix-sept cépages du texte qu'il a pris dans Duhamel et Rozier.

XXXII. Dans le tome II de *l'Hebdomadaire d'agriculture* (2), on trouve une liste des cépages de Xérès de Los Caballeros : je n'ai pas pu en faire usage, quoiqu'elle contienne quelques noms connus en Andalousie, parce qu'elle n'est accompagnée d'aucune description. Dans le tome IX (3), on trouve les descriptions de *la Léna* un peu retouchées, quant au langage; et on y cite (4) quelques cépages de San-Lucar, de Baraméda, désignés par quelques caractères,

---

M. W. Torsyth; traduit de l'anglais, etc., par Pictet-Mallet, de Genève. Paris, 1803, 1 vol. in-8°, depuis la page 132 jusqu'à la 140e.

(1) Page 361.

(2) Page 46.

(3) Page 26 et suivantes.

(4) Page 57.

toujours insuffisans pour les distinguer. Dans le tome X (1) on nomme et caractérise très-légèrement huit espèces de vigne cultivées à Medina del Campo.

XXXIII. Il paraît qu'on a pensé qu'il n'était pas compatible avec le plan du nouveau dictionnaire d'histoire naturelle (2) de s'arrêter beaucoup sur les variétés de la vigne, puisqu'on n'en cite que vingt-huit, qui sont copiées du dictionnaire de Rozier, et qu'on a supprimé beaucoup de notes importantes, qui les caractérisent, dans les descriptions de cet ouvrage, sans en substituer d'autres bonnes ou mauvaises.

XXXIV. J'ai la satisfaction d'enrichir ce chapitre de l'annonce des descriptions de quinze cépages, que M. Boutelou (D. Esteban) a publiées dans le tome XVIII de l'*Hebdomadaire d'Agriculture* : si elles avaient paru trois ans plutôt, les miennes seraient moins imparfaites, parce que j'aurais fait attention à quelques ca-

---

(1) Page 392.

(2) *Nouveau Dictionnaire d'Hist. nat. appliquée aux arts*, etc. Paris, in-8°, tome XXIII. An 1804, art. *Vigne*, depuis la page 156 jusqu'à la 160.

ractères qu'il a reconnus et appréciés à leur valeur, et que je n'avais pas aperçus : tels sont les verrues, et le petit rond des petits pédoncules des raisins, la persistance des étamines, etc.; j'aurais aussi fait plus d'attention à d'autres caractères dont je n'ai pas fait assez de cas : comme sont ceux que donnent les divisions du raisin, et les semences ou graines.

Boutelou est, à mon avis, le premier qui a examiné, avec toutes les connaissances agronomes et botaniques, les variétés de la vigne; c'est pourquoi ses descriptions sont généralement complètes, et beaucoup meilleures que celles d'aucun autre auteur.

Voilà tous les descripteurs des variétés de la vigne que j'ai eus entre mes mains en diverses occasions; car je n'ai jamais pu obtenir de les réunir à ma disposition, comme cela m'eût été très-utile pour en tirer tout le parti possible en les comparant avec plus d'attention : je ne doute pas que d'autres auront écrit sur le même sujet, sans que leurs ouvrages soient parvenus à ma connaissance. En effet, j'ai trouvé dans divers auteurs quelques citations qu'il m'a été impossible de vérifier (1) : telle est la pénurie de livres

(1) J'ai cherché inutilement l'*Historia Vitis vinique*

utiles dans notre péninsule; et tel est le peu de progrès du goût pour les connaissances les plus intéressantes. Je puis assurer que je n'ai omis ni soins, ni efforts pour donner à cet Essai toute la perfection que peut exiger son importance. A San-Lucar, à Malaga, à Grenade, j'ai couru de tous côtés pour chercher des notes et des livres : et j'ai passé à Madrid des années entières pour tirer de nos bibliothèques publiques la triste certitude qu'elles n'ont pas été établies pour ces sciences ni pour notre siècle; et j'ose dire qu'on ne trouverait pas en Espagne d'autres auteurs sur cette matière que ceux que j'ai eus dans les mains. A tous ceux (et c'est un

---

de Dodoneo (Colon., 1508, in-8°). L'*Ampelographia* de F. J. Sachs (Lipsiæ, 1661, in-8°) L'*Abrégé des bons fruits, etc.* de J. Merlet. (Paris, 1667, 1675, 1690; Amst., 1667, in-12.) L'*Art propagandi vites, apud Francos usitata*, de George Heppe. (Witembergæ, 1697, in-4°.) Et le Traité qu'a écrit J. A. Leiweber, sous le titre de *Vino Wertheimensi.* (Altdorf, 1714, in-4°.) Haller assure que dans tous ces écrits, excepté le premier, il est parlé des variétés de la vigne.

Le traité que publia Jacob Horstio, sous le titre impropre d'*Opuscul. de vite vinifera ejusque partibus* (Helmstad, 1587, in-8°; Marpurg, 1630, in-8°.), est purement médical.

petit nombre) dont j'ai pu apprécier le mérite par l'opinion des savans qui les citent, j'ai dédié une variété, afin que leurs noms s'étendent et se perpétuent comme les ouvrages qui les portent, et qu'ainsi leur souvenir fleurisse en Espagne, puisqu'ils ont contribué à illustrer une des plus précieuses branches de notre agriculture.

CHAPITRE V.

Observations sur le cépage et sur les variétés de la vigne.

Il eût été impossible de parvenir à distinguer les plantes, et d'en fixer la connaissance, si on n'avait pas d'abord pensé à établir un ordre systématique. Comment ne pas confondre les idées des unes avec les autres, quand la prodigue nature les a éparpillées sur la terre avec tant de profusion et de désordre, et une si prodigieuse variété dans leurs formes et leurs relations? En effet, au premier pas que l'homme fit dans la science des végétaux, il se trouva égaré, et ce fut par un effort extraordinaire de talent et de courage que, d'une main hardie, il les saisit pour les mettre en ordre et les classer. Quand on connut qu'on ne pouvait pas pénétrer le secret du plan et du système de la nature, alors on eut l'idée de les diviser en groupes ou séries qui se divisent et se subdi-

visent, et les signalent toutes par des propriétés et des signes constans et exclusifs, déterminant ainsi la classe où l'on doit les placer. Il n'était pas possible d'assurer d'une autre manière la prompte vérification de leur nom et de tout ce qu'on en avait écrit.

Les botanistes, convaincus de la solidité de cette idée, s'occupèrent de la réaliser, et ils divisèrent tout le règne végétal en classes, les classes en ordres, les ordres en genres, les genres en espèces, et les espèces en variétés, en observant que les divisions générales réunissent les subalternes, quand elles ont plus d'analogie ou de ressemblance.

Conformément à ces bases de classification ou de système, on est convenu d'appeler *variétés* les plantes qui, quoique venues des semences d'une même espèce, présentent quelques différences qui, n'étant qu'accidentelles, doivent se supposer variables ou très-sujettes à disparaître : *espèces*, la réunion des individus entièrement semblables et qui se reproduisent toujours de graine sous la même forme : les *genres*, la collection des espèces qui réunissent le plus grand nombre des mêmes caractères : *ordres* ou *familles*, l'assemblage de divers genres réunis par un ou plusieurs ca-

ractères communs; et les *classes* enfin sont la réunion de diverses familles.

Pour rendre cette doctrine plus intelligible, nous en faisons l'application sur quelques plantes connues. Le chou-navet, le chou castillan, le chou-verd, le chou-breton, le chou-cabus ou pommé, le chou-lombard, le brocoli et le chou-fleur sont, selon les botanistes, de simples variétés de l'unique espèce de chou sauvage, qui se reproduit spontanément dans quelques parties de l'Europe. Le chou et le navet sont des espèces d'un même genre, qu'on appelle *brassica*. Ce genre, ceux du raifort, du cresson, de la moutarde, etc., etc., dans lesquels on a admis presque toutes les espèces de raifort sauvage, appartiennent à un même ordre, qui, réuni à un autre ou à plusieurs autres, selon les différens systèmes, forment toute une classe.

Prescindant pour le moment des difficultés qui se présentent pour établir les ordres et les classes, et sans nous occuper des succès plus ou moins heureux de toutes les tentatives qu'on a faites jusqu'à ce jour pour les applanir, objets qui n'intéressent pas directement l'ampélographie, je m'occuperai dans ce chapitre des genres, espèces et variétés, me bornant, à l'é-

gard de ces trois points, aux réflexions qui peuvent contribuer en quelque manière à la connaissance de la vigne, objet unique de cet Essai.

Le port général ou figure, ou, pour ainsi dire, l'air de famille des espèces, indique d'abord aux botanistes celles qu'ils doivent réunir à un même genre ; mais comme il n'est pas toujours décidé, qu'au contraire il est souvent équivoque et trompeur, et qu'on a observé que rarement il est constamment quasi identique dans les espèces qui sont véritablement de la même famille, excepté dans la fleur et le fruit, on a établi pour loi principale, que les caractères génériques doivent particulièrement se prendre dans ces parties de la plante ; mais il faut observer que l'on n'est pas toujours d'accord sur le mérite de chacun de ces caractères, de sorte qu'on est obligé quelquefois d'admettre dans quelques plantes, pour caractères génériques, ceux que dans d'autres on ne voudrait pas même reconnaître pour spécifiques. Plusieurs pensent aussi que les genres très-chargés d'espèces devraient être divisés, en adoptant l'usage des caractères qui, dans les genres qui réunissent peu d'espèces, ne méritent aucune attention ; et en se

conformant dans la pratique à cette maxime, ils ont établi divers genres, dont les espèces conviennent à ceux de divers autres, dans la plus grande partie, et quelquefois dans presque tous leurs caractères. Ces difficultés, cette confusion d'idées, ce défaut de principes, ont occasionné parmi les botanistes des schismes terribles, des disputes interminables, et un désordre funeste à la science.

Les botanistes ne sont pas mieux d'accord, quoique moins échauffés, sur la détermination des espèces et des variétés. Comme, dans beaucoup de cas, il est impossible de vérifier leur généalogie, ou de distinguer entre les unes et les autres, sans observer les individus propagés de graine, et dans une série de générations où ils soient exposés à toutes les circonstances qui peuvent les transformer, ouvrage certainement long, difficile, délicat, et surtout très-pénible; ils ont pris le parti facile et prolixe de deviner ou supposer ce qu'il était important de voir et de démontrer; et s'ils se trompent magistralement, selon l'idée qu'ils ont formée de la constance de chaque caractère, en décidant que telle plante est une espèce ou variété de tel autre, sans donner ordinairement la moindre raison de leur avis, c'est

qu'ils sont bien assurés que si un autre dit le contraire, il ne procède pas avec plus de fondement.

Le plus grand nombre, éblouis par certaines idées de gloire qu'ils forgèrent eux-mêmes, pour pallier leur paresse et donner un aliment à leur vanité, ont regardé les espèces comme moins dignes d'une étude profonde que les genres et méprisèrent particulièrement celle des variétés, comme si leur connaissance n'était pas aussi indispensable pour fixer les espèces, que celle des espèces pour établir les genres. Les variétés cultivées ont été généralement négligées, en raison directe de leur importance, sous le ridicule prétexte qu'elles dépendent de la culture, à tel point que, d'une année à l'autre, un grand nombre disparaissent, ou en produisent de nouvelles.

La vigne nous offre un exemple frappant de tout ce que je viens d'avancer. Il y a peu de temps qu'on a rapporté à ce genre une espèce que Linné avait placée parmi les lierres (1); et néanmoins on a trouvé dans ce professeur un cépage

---

(1) *Vitis hederacca* de Ehrh et Willd; *Hedera quinque folia*, Lin.

qui, selon le système et la description de Thumberd, est un véritable lierre (1). Wildenow vient de passer aux cissus quatre espèces (2), que cet auteur avait réunies aux cépages. Wahl avait fait de même pour la *vitis trifolia* de Linné. Les botanistes ont établi pour principe, que tous les divers cépages qui se cultivent en Europe, sont de simples variétés d'une même et unique espèce, que l'homme peut multiplier à sa volonté, anéantir ou réduire à un type commun, ou forme primitive, en les propageant de graine ou en les abandonnant à la nature. Mais il est très-facile de démontrer que leur décision, gratuite à cet égard, est erronée, et qu'elle porte sur un objet dont ils n'ont pas la moindre notion.

Ils caractérisent la vigne commune par la description suivante : *feuilles lobées*, *sinuées*, *nues* (3); je décris un grand nombre de leurs prétendues variétés, dont les feuilles sont quasi

---

(1) *Vitis Heterophillia.* Sa baie n'est pas dominante comme dans les vignes; mais elle est couronnée par le calice comme dans les lierres; *calice coronata*, dit Thumberg, *Fl. jap.*, pag. 104.

(2) V. *Capensis*, *cirrhosa*, *Japonica*, *y pentaphilla.*

(3) *Foliis lobatis sinuatis nudis.*

entières (sans coupures ni sinus) et d'autres qui les ont véritablement palmées : aucune n'a les feuilles rigoureusement nues; mais toutes ont quelques petits poils, au moins auprès des nervures. Beaucoup sont assez velues, quelques-unes très-velues, et les trente-une de la première section sont évidemment cotonneuses, ont le coton très-entassé, et généralement en grande quantité. Ainsi, ou il faut refondre entièrement la phrase botanique avec laquelle on définit la vigne, ou il faut en séparer plusieurs, qu'on avait jusqu'à présent considérées comme des variétés; et ce sera avouer que jamais la nature ne les avait réunies. Si on adopte le premier parti, alors les trois espèces admises par Linné, sous les noms de *indica*, *labrusca* et *vulpina*, ne peuvent subsister, ou du moins il faudra leur donner des définitions nouvelles, pourvu qu'elles aient des caractères qui le permettent.

Car la définition de Linné de la première (1), *feuilles cordiformes*, *dentelées*, *velues à l'envers*, *vrilles qui portent des raisins* (2), convient

---

(1) *Foliis cordatis dentalis*, *subtus villosis cirrhis racemiferis.*

(2) Selon l'idée que j'ai donnée de la vrille, qui me

à toutes celles de ma deuxième section; si nous supposons que Linné a usé dans cette occasion, selon sa coutume, de l'expression villosa, à la place de pilosa.

Les caractères que les auteurs attribuent à cette plante dans leurs descriptions détaillées, ne servent qu'à la rendre plus problématique. Si on s'arrête à ceux sur lesquels ils sont tous d'accord, on pourrait croire qu'elle forme une seule espèce avec les trois variétés de ma cinquième tribu; et particulièrement avec ma *virgiliana*, puisqu'elle ne se distingue d'elle que parce que les dents sont plus petites, et les grains entièrement ronds (*plane rotundi*, dit Rhéede); et si l'on adoptait, comme caractéristiques, de semblables différences, il serait multiplier à l'infini les espèces de la vigne. Si nous adoptons les autres caractères que les botanistes citent, nous tomberons encore dans un plus grand embarras, parce que beaucoup conviennent à plusieurs de mes variétés; le mérite de quelques autres est douteux, et ce qui reste ne présente que des contradictions.

---

paraît exacte, ont peu en dire autant de toutes celles que je décris.

Linné, dans sa Flore de Zélande, dit que les vrilles de la *vitis indica* sont simples, et naissent sous les aisselles des feuilles; mais ni les planches de Rhéede, ni les échantillons qu'a apportés le célèbre Née, ne les présentent axillaires ni même plus simples que celles qui se voient dans plusieurs de mes variétés : il assure aussi que les raisins sont simples et naissent au milieu des vrilles; mais la planche de Rhéede représente le contraire (1); enfin, il ajoute qu'elle est remplie de poils gris, quand le même Rhéede assure que ce n'est que du poil blanc; et moi, je les aperçois dans les exemplaires de Née, qui se conservent dans le jardin botanique de Madrid, chargées d'un coton ferrugineux, ou d'un gris rougeâtre.

La définition par laquelle les botanistes caractérisent la *vitis labrusca* (2), feuilles cordiformes, presque trilobées, dentées, cotonneuses à l'envers, convient aussi à plusieurs de ma section Ire, et même à toutes si l'on veut,

---

(1) Il est vrai que Rhéede présente deux grapillons aux extrémités des vrilles, moins rameux que le raisin principal; mais cet accident est assez commun dans beaucoup de variétés dans les climats chauds.

(2) *Foliis cordatis subtrilobis dentatis subtus tomentosis.*

puisque, en style botanique, on peut bien admettre dans le *presque* celles qui ont cinq découpures.

Dans l'édition des *Species Plantarum*, que Wildenow a donnée dernièrement, on trouve un rapport exact entre la *vitis indica* de Linné, les synonymes et les planches de Sloane et Pluckenet, quand J. Burman (1) et le même Linné l'avaient adoptée pour la *vitis labrusca*. Wildenow cite aussi pour la première un autre synonyme de Brown, que Burman et le même Brown appliquent à la seconde.

Linné et Wildenow citent, pour la *vitis indica*, une gravure de Rhéede, dont la comparaison avec celles de Pluckenet, Sloane et Brown, loin de favoriser aucune des deux opinions, autorise le soupçon que la *vitis indica* et la *labrusca* sont une même espèce. On ne saurait résoudre la question en consultant les descriptions des auteurs, parce qu'ils ne sont pas d'accord même sur le caractère principal, sur lequel Linné a établi la différence de ces espèces. Burman dit que les feuilles sont coton-

(1) Dans les plantes d'Amérique de Plumier. fasc. 10, tab. 259, f. 1.

neuses ou velues par-dessous, et Sloane et Pluckenet, qu'elles sont seulement velues. Au moins si nous étions assurés que les deux ont constamment un coton ferrugineux, comme Thumbert le suppose pour la *labrusca*, on pourrait alors adopter le caractère pour spécifique, et par ce moyen réunir les deux, pourvu toutefois que la *labrusca* ne soit pas vraiment et particulièrement dioïque, comme le prétend le *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle;* mais cette couleur est trop accidentelle, d'après ce que m'assure don Ferdinand de Zea, qui a vu en Amérique les feuilles de ce cep sauvage, et a remarqué qu'elles étaient d'autant moins ferrugineuses qu'elles étaient moins vieilles ou plus élevées, et que le coton de quelques individus était entièrement blancs, observation qui s'accorde parfaitement avec celles que j'ai faites sur deux ceps qui se cultivent dans le jardin botanique.

Le même don Ferdinand Zea, dès qu'il vit en Andalousie le mollar noir (20 — *mollis*), et le cano (21 — *versicolor*), pensa qu'ils pouvaient être de la même espèce que la vigne silvestre d'Amérique. En effet, toutes les deux lui ressemblent, même dans la petitesse des dents; et la seconde, en donnant aussi des rai-

sins de différentes couleurs, comme les produit la vigne sauvage de l'Amérique septentrionale, où on les appelle raisins de renard.

Sloane dit que les sarmens inférieurs de la *vitis labrusca*, ou si l'on veut *indica*, rendent dans l'instant qu'on les coupe quantité d'eau pure et fraîche, qui apaise la soif des naturels du pays (1). Je doute que ce caractère puisse être adopté pour spécifique, puisque toutes les variétés de la vigne possèdent cette même propriété pendant tout le mouvement de la sève, quoiqu'à un grade différent, qui, selon ma manière de voir, est proportionné à la chaleur et à l'humidité du climat (2).

Il résulte de tout ce que je viens de dire sur la *labrusca* et l'*indica* de Linné, qu'il est très-probable qu'on doit les réduire toutes deux

---

(1) On peut voir d'autres particularités qui ne seraient pas ici à leur place, et qui sont relatives à la *V. labrusca*, dans les auteurs que cite Linné, et particulièrement Sloane, qui en donne une relation diffuse, mais remplie d'érudition.

(2) En Andalousie, on recueille cette eau pour la boire, et aussi pour l'appliquer extérieurement comme remède; les dames en usent comme d'un excellent cosmétique.

à une même espèce, avec la *virgiliana*, la *mollis*, la *versicolor*, la *duhamelii*, et peut-être avec quelqu'autre de mes variétés, quoiqu'il soit impossible de fixer leurs caractères spécifiques dans l'état actuel de la science.

La définition que nous a donnée Linné de sa *vitis vulpina*, *feuilles condiformes, dentelées en scie, nues des deux côtés* (1), convient à la plus grande partie des variétés de ma seconde section, si l'on fait attention combien il met peu de rigueur dans l'emploi de l'expression nue. En effet, dans la planche qu'on trouve de cette espèce dans le troisième tome de l'*Hortus Schoembrunnensis* de Jacquin, elle ressemble si parfaitement à quelques-unes de celles que je décris, qu'à mon avis elles n'ont aucun titre pour s'en séparer comme espèce diverse.

Je crois en avoir assez dit pour qu'on puisse se former une idée du peu d'étendue des connaissances des botanistes sur les espèces et les variétés de la vigne, et sur l'impossibilité de les distinguer les unes des autres par les notions acquises jusqu'à présent.

Les agronomes lèvent communément la dif-

---

(1) *Foliis cordatis, dentato seratis, utrinque nudis.*

ficulté, en ne faisant aucune distinction entre les variétés et les espèces. Pour eux, les deux noms ont la même signification que ceux de classe, genre, lignage, caste, qualité ou sorte de vigne (1); ils bornent leurs efforts à obtenir des ceps qui donnent constamment beaucoup de bons fruits, soit qu'ils soient ou ne soient pas de simples variétés des espèces qui en donnent peu et de mauvais : ils ne peuvent pas concevoir qu'une si nombreuse quantité de cépages qui persistent inaltérables à leur vue sans se confondre jamais, pas même à l'époque de leur

---

(1) Les observations que je viens de faire, et plusieurs autres dont ce n'est pas ici la place, m'ont fait tomber fréquemment dans le soupçon que les botanistes ont donné pour des espèces différentes, plusieurs plantes qui ne présentent pas des différences notables; seulement pour les avoir rencontrées à des hauteurs différentes, ou dans des pays très-éloignés ; et au contraire ils penchent à réunir celles qui se ressemblent, quoique réellement diverses, quand ils voient qu'elles naissent auprès ou à peu de distance les unes des autres. Quelquefois il me paraît qu'ils se guident dans leurs décisions par des principes entièrement opposés, peut-être plus raisonnables, mais jamais plus sûrs.

état de dégénération, puissent venir d'un même type ou tronc quand ils les ont reçus de leurs ancêtres avec la même physionomie, sans jamais leur avoir entendu dire qu'ils fussent variables.

Les opinions des agronomes et celles des botanistes sont donc très-opposées, et comment ne le seraient-elles pas, quand les uns partent d'une hypothèse vague qu'ils adoptèrent, sans examen, comme vérités démontrés, et les autres d'observations faites sans réflexion et sans principes ?

Les premiers veulent que tous les cépages qui végètent en Europe soient sujets à se transformer ou a disparaître (1), parce qu'ils se ha-

---

(1) Ils prétendent la même chose sur le plan d'olivier et autres plantes qui se cultivent; et ils auraient sans doute la même prétention sur plusieurs aroches (*atriplex*), encencières ou sarriètes (*chenopodium*), le lin, etc., qu'ils admettent unanimement comme des espèces, s'ils les avaient rencontrées cultivées et non sauvages. Enfin, ils veulent que les mêmes différences qu'ils admettent pour spécifiques dans les plantes spontanées, ne soient qu'accidentelles dans celles qui se cultivent; et il est évident qu'ils supposent ainsi que l'agriculture a un pouvoir qu'ils ne reconnaissent pas

sardèrent sans examen, et quasi sans les avoir vus, à les déclarer de simples variétés d'une seule espèce mal établie. Les agronomes, au contraire, prétendent que toutes les castes soient aussi légitimement des espèces, comme celle qui est la mieux démontrée, parce qu'ils les observent, sans interruption, depuis un temps immémorial, sans apercevoir les changemens et les anéantissemens qu'on veut supposer. Les uns, énorgueillis par leurs brillantes, mais vaines théories; et les autres, obstinés par leur expérience journalière, dont ils ne peuvent pas apprécier la véritable valeur, jamais ne parviendront à s'accorder ni même à s'entendre, jusqu'à ce que les premiers dai-

---

à la nature; mais il est très-certain que le cultivateur même le plus orgueilleux de notre siècle, ne reconnaît pas les facultés que lui accordent les botanistes, et qu'ils multiplient leurs soins pour se procurer quelques-unes de ces prétendues variétés, dès qu'ils sont persuadés de leur utilité; sans penser qu'ils pourraient se les procurer eux-mêmes en les sortant quelquefois d'autres diverses, qu'ils abandonnent, comme moins utiles à l'agriculture; et dans ces heureuses époques, auraient-elles la faculté d'opérer des miracles dont on ne trouve nulle part le souvenir.

guent étudier les prodiges que le cultivateur sait opérer, ou que celui-ci sache les comparer avec ceux de la nature.

Peut-être alors verra-t-on que la vérité restait au milieu des deux partis : on verra, dis-je, que parmi les races européennes quelques-unes sont vraiment des espèces et les autres sont effectivement des variétés, et on conviendra, sans doute, que généralement tous les caractères se conservent dans celles-ci, principalement si elles sont multipliées par les provins.

Il était naturel d'espérer que dans le Dictionnaire de Rozier, où l'on a fait de si belles applications de l'art de caractériser les plantes et de les faire valoir, et dans lequel on a donné de très-intéressantes doctrines sur la vigne et ses produits, on aurait aussi discuté, avec la même habileté, l'important problême de l'existance de ses variétés ; mais comme Dussieux, qui fut chargé de la rédaction de cet article, se trouvait prévenu par les théories botaniques, qu'il n'avait pas observé lui-même, et qu'il manquait d'expérience, il osa prononcer hardiment que la vigne était la plus variable des plantes, et que beaucoup moins de dix transplantations suffisent pour que les castes les mieux caractérisées deviennent méconnaissables.

Il est vrai qu'ayant pour contradicteurs rien moins que le respectable professeur Duchêne, et le même Rozier, il essaie d'appuyer son paradoxe par des notions historiques et quelque fait particulier ; mais quiconque les examinera avec impartialité, ne pourra admettre les conséquences qu'il en tire, ni les recevoir comme incontestables. Je m'attacherais à démontrer les erreurs de cet auteur, sur le chapitre du cépage, si elles ne se manifestaient pas évidemment dans son ouvrage même, et si presque toutes mes descriptions n'étaient autant de preuves décisives et propres à les réfuter.

Je vais cependant réunir ici quelques faits qu'elles présentent et qui sont faciles à prouver; je les choisis parmi les plus saillans, mais qui, étant répendus çà et là selon les lois rigoureuses de la méthode descriptive, n'ont pas cette force qui résulte de la connexion et de l'ordre. En les comparant avec ceux que Dussieux s'est montré si diligent à recueillir pour appuyer et favoriser son opinion, on verra combien les agronomes et les botanistes s'étaient éloignés de la vérité, les uns parce qu'ils la cherchaient dans leur imagination, les autres dans leur aveugle expérience; et qu'aucun d'eux ne la cherchait dans le sein de la nature.

Le *pedroximènes* se cultive dans presque toute la côte d'Andalousie, depuis les sables même de la plage jusqu'à quinze lieues et plus dans l'intérieur ; il se trouve en divers endroits à près de douze cents toises au-dessus du niveau de la mer (1). Il est aussi cultivé au centre même de la pénisule, et à peine y trouverait-on un genre de culture ou terrein, une température ni une exposition à laquelle on ne l'aie habitué ; mais il persiste toujours le même sans altération remarquable.

La culture du *listan commun* est encore plus étendue, sans que, quelque part qu'on le rencontre, il se distingue moins de tous les cépages qui l'environnent.

Le *vigiriego* de Portubus et Uxixar (68 — *prostrata*) ne diffère en rien de celui de San-Lucar, quoiqu'il soit cultivé à de si grandes

---

(1) Dans les environs de Grenade, qui, selon mes calculs et mesures barométriques, sont au-dessus du niveau de la mer à environ 1200 toises ; dans divers points de la Contraversia, et beaucoup d'autres de l'Andalousie ; sur la montagne de San-Lucar, qui est plantée de pedroximènes jusqu'au sommet, et qui s'élève au-dessus du niveau de la mer de 1110 à 1132 toises.

distances et dans des positions si différentes.

Quiconque aura examiné une fois les cépages auxquels se rapportent mes descriptions des n°s. 73, 80, 82, 85, 91, 98, 101, 102, 103, 104 et 107, ou qui les lira en ayant la plante sous les yeux, ne pourra jamais les méconnaître en aucune circonstance. Qui osera supposer que la *melonera* de San-Lucar peut former, avec le temps, une variété différente de la *rayada* de Grenade, ou de celle qui se cultive sans nom dans le jardin du comte de Loscorvos, à Madrid, ni que le *zucari* et le *jami* de Grenade se distingueront jamais de la *moravia* et du *royal*, qu'on cultive à l'extrémité orientale du royaume de Valence; que le *cornichon blanc de Paris* différera de la *teta de vaca de Madrid*, ou de la *Santa-Paula de Grenade et de Basa*, ou que le raisin de *pasa* de Adra différera jamais de l'*almunecar* de San-Lucar, ou que quelqu'un de mes quatre *moscateles* (muscats) pourra se confondre jamais avec d'autres, ou formera de nouvelles variétés? Il y a des siècles que toutes ces castes sont exposées à toutes les circonstances qu'on suppose capables de les dénaturaliser (1), et si, jusqu'à

(1) La *teta* de Vaca se cultive aussi en Italie et sur

présent, elles ont subsisté sans aucune altération, comment un homme sensé peut-il se persuader qu'elles en éprouveront à l'avenir?

En étudiant plusieurs des variétés que je décris, soit en treille, soit en souche, j'ai eu l'occasion de me convaincre que la grande dif-

---

la côte de Barbarie. Il y a déjà six siècles que le célèbre Ebn Elbeitar en a parlé comme d'un cépage connu en Andalousie et en Afrique; il conserve toujours dans ces deux pays les mêmes noms et les mêmes caractères, comme je le démontrerai en son lieu. A Rias, dans le royaume de Grenade, on voit encore quelques treilles *ataubies* qui furent plantées du temps des Maures, qui ne diffèrent en rien des *ataubies* qui sont plantées depuis peu. C'est l'observation qu'a faite mon ami D. Philippe Santisteban, et Morales, propriétaire de cet héritage : quand la culture d'une variété est très-répandue dans des pays très-éloignés les uns des autres, sans qu'on y conserve le souvenir du tems où ils l'ont acquise, il est très-probable qu'ils en jouissent depuis plusieurs siècles, parce qu'on observe généralement que le cultivateur se complaît à instruire sa postérité de tous les événemens qui font époque dans l'agriculture de son pays, comme l'introduction d'une plante utile, la découverte d'une nouvelle source d'eau, l'ouverture d'un nouveau canal d'arrosage, la promulgation d'une nouvelle loi rurale, etc. etc.

férence de ces deux cultures, suivies l'une et l'autre pendant plusieurs siècles, n'a pas suffi pour les varier au point d'en doubler aucune, et pour faire paraître l'humble individu du vignoble, variété diverse, de celui qui s'étend jusqu'à former un berceau entier, ou qui s'attache aux plus grands arbres et s'entrelace à leurs branches, jusqu'à en dominer le sommet. Les vignerons, convaincus de cette inaltérabilité, ne recherchent jamais, pour orner leurs treilles, les espèces moins agréables à la vue qui, comme utiles, sont réservées pour peupler leurs vignobles.

Quoiqu'on ne puisse rien conclure sur la constance des variétés européennes, multipliées par la semence, par celle qu'elles conservent par l'usage de les provigner, cependant un observateur judicieux ne laissera pas de soupçonner, en réfléchissant sur les faits que nous venons d'exposer, que beaucoup pourraient aussi se perpétuer par la première méthode. Mais comme les vignerons ne mettent jamais en usage que le deuxième moyen, qui est bien moins lent, nous n'avons que peu ou point d'expériences qui puissent contribuer à la solution de cette partie du problême; car les individus qu'on m'a indiqués comme nés

casuellement de semences connues dans leurs propres vignobles (pour me démontrer qu'ils conservaient tous les caractères propres de leur race), prouveraient seulement, parmi les botanistes, qu'il ne suffit pas d'une seule semence, ou d'une génération, pour rendre la variété méconnaissable, ou pour la réduire au prétendu type commun. L'examen de ceux qui naissent spontanément dans plusieurs cantons de la péninsule, jette bien plus de lumière sur cette question intéressante, que tout ce que peuvent offrir les notions de l'agriculture, et les expériences des botanistes les mieux dirigés. C'est au moins ce dont j'ai été convaincu par quelques observations que j'ai faites dans l'Algaida (1) de San-Lucar de Barameda.

---

(1) L'Algaida est un terrein un peu élevé et inégal, qui s'étend depuis le port de Bonnanza jusqu'au N. O. de San-Lucar, l'espace de deux lieues, et dont la plus grande largeur, du levant au couchant, est d'environ une demi-lieue; par ces deux points et par le nord, il est environné d'étangs formés par les eaux de la mer; au S. E. il forme un isthme qui l'unit au continent de San-Lucar. Son sol est sablonneux, et couvert, dans les parties moins élevées, de terre végétale; les deux tiers de ce terrein sont peuplés de-

Dans ce terrein, différens cépages, parfaitement caractérisés, se propagent spontanément : on en rencontre, de chaque espèce, des individus très-vieux, d'autres récemment nés, et de tous les âges intermédiaires ; mais aucun ne dément sa caste, et n'affecte les formes ni les propriétés qui distinguent les autres cépages. Il n'est pas aisé de concevoir qu'ils changent à l'avenir de physionomie, quand ils se

---

pins antiques ; le tiers nord, qui est en grande partie de sable volant, a été planté en bois de pins depuis l'année 1803 ; le myrte, le lentisque, le phylliera à feuille étroite (*phyllirea augustifolia*, Lin.) ; l'impetram à fruit blanc (*impetram album*, Lin.), le laurier-rose, le tamarix de France (*tamirix gallica*, Lin.), la sabine, le ciste à feuille d'halimi (*cistus halimi folius*), le myrte sauvage et les ronces couvrent ce qu'on appelle la montagne basse. Par sa situation et sa structure, l'Algaida n'est pas susceptible de torrens spontanés ; mais, dans les parties basses, on y trouve, à très-peu de profondeur, des sources abondantes d'eau douce. C'est là que la vigne sauvage forme des forêts impénétrables, des cabinets magnifiques, des pavillons gracieux, des grotes, des places, des chemins couverts, des sentiers tortueux, des labirinthes, des murailles, des arcs, des colonnes, et mille autres caprices originaux qu'il est impossible de décrire.

sont conservés dans leur classe, pendant une suite immémoriale de siècles, pendant lesquels ils se sont propagés de graines dans une série innombrable de générations, selon le témoignage de l'histoire, la tradition (1), l'étimo-

---

(1) On sait que depuis l'année 1500 on n'a planté dans l'Algaida qu'une seule vigne, qui fut promptement abandonnée et détruite; et il ne conste, par aucun document, qu'on en ait planté dans ce terrein à des époques antérieures. Il est au moins improbable que jamais les Arabes l'aient pratiqué; parce que le vin leur étant prohibé, ils n'auraient cultivé dans les excellentes terres à vignes de ce pays, que les souches dont ils avaient besoin pour leur provision de raisins frais ou secs. La tradition suppose que l'Algaida a toujours été une forêt, à l'exception de quelques marais que les musulmans desséchèrent pour y cultiver d'autres plantes dont on trouve encore des vestiges. Il conste encore par l'Histoire, que quand les rois catholiques firent la conquête de la côte d'Andalousie, il y avait très-peu de vignes dans ce pays; et qu'en Europe, il croissait spontanément une grande quantité de vignes, avant que nous apprissions sa culture des peuples Orientaux.

Ces connaissances, et le peu d'analogie qu'il y a entre les cépages qui croissent dans l'Algaida et ceux qu'on cultive dans le pays, excluent l'idée que les pre-

logie même du mot *algaida* (1), et l'appui des observations physiologiques.

Il est bon d'observer qu'ayant examiné la plus grande partie de mes cépages avec la prévention des botanistes, j'ai rencontré tant de faits pour la combattre, que je me trouve aujourd'hui fondé à douter s'il y a sur tout le globe une caste de vigne aussi sujette à varier, comme Dussieux et les botanistes prétendent qu'elles le sont toutes. Je ne citerai pas ici les observations particulières qui appuient ma manière de penser, parce que je dois les présenter dans le cours de cet ouvrage; mais elles m'ont démontré que tout au plus tous les cépages ne

---

mières graines puissent y avoir été conduites des vignes voisines dans une époque moins reculée, par les oiseaux, les hommes, ou autre moyen connu. Mais quand on admettrait gratuitement cette supposition, il n'en est pas moins certain que depuis un temps immémorial, divers cépages se propagent de graine dans l'Algaida, sans se confondre ni se rapprocher d'une forme commune, sans changer de caractères; en un mot, sans donner le moindre indice qu'ils sont variables ou des variétés.

(1) Ce mot est arabe, et signifie bois ou forêt qui manque d'eau.

sont pas également inaltérables, qu'ils ne se conservent pas tous, sans se confondre, quand ils se propagent de semence comme ceux de l'Algaida, et que parmi les caractères qui forment leurs différences, il y en a qui ne sont pas également permanens.

Il n'est pas douteux que les cultivateurs auront beaucoup contribué aux exagérations des poëtes et des botanistes sur l'insubsistance des variétés cultivées, en disant qu'elles sont sujettes à dégénérer et s'abâtardir; mais la dégénération agronomique ne doit en aucune manière se confondre avec l'inconstance que je combats. Pour qu'une plante se dise dégénérée, il suffit qu'elle soit détériorée dans une ou plusieurs de ses parties, qu'elle diminue un peu dans la quantité et la beauté du fruit qu'elle donne, ou que sa délicatesse s'altère. Je ne crois pas qu'il se trouve un seul botaniste qui dise que de semblables altérations suffisent pour constituer des variétés; et les cultivateurs ne disent pas que la souche qui les souffre s'est perdue ou est autre; mais qu'elle est dégénérée, qu'elle est déchue, et qu'il est urgent de s'appliquer à la rétablir pour qu'elle puisse donner le fruit dans la quantité et qualité qu'elle doit produire.

Rien ne saurait conduire à jeter le plus grand jour sur tous les points dont nous venons de parler, et donner une idée précise de l'état de l'ampélographie, comme une table qui exprimerait la valeur absolue et relative de tous les caractères de la vigne; mais l'exposition que j'en ai faite dans mon chapitre II, démontre que nous ne les connaissons pas encore assez pour entreprendre un ouvrage si utile et si précieux. Cette conviction fâcheuse me force pour le moment à me contenter de l'avoir proposée, et à faire quelques réflexions sur les caractères spécifiques de la vigne : il faut les conserver dans la mémoire pour réaliser cette grande idée; je les ai réservées pour terminer cet Essai, et j'ai pensé qu'il convenait mieux de les séparer ainsi que de les insérer dans le second chapitre.

S'il y a parmi les cépages européens quelques espèces véritables, il me paraît que l'existence ou le manque de coton dans la partie inférieure de la feuille, peut servir pour les caractériser; car quoiqu'on ait vérifié dans cette plante, comme dans beaucoup d'autres, qu'elles sont d'autant plus cotonneuses qu'elles sont plus exposées à l'humidité, cependant les terreins les plus humides ne leur font jamais

perdre entièrement leur coton, et le défaut d'arrosage ne les a jamais vus s'en vêtir, quand elles n'était pas d'espèce cotonneuse. La vigne ne pousse jamais spontanément que dans des terrains beaucoup plus humides que ceux dans lesquels on la cultive; cependant, tant dans les variétés cultivées depuis un temps immémorial, comme dans celles qui n'ont jamais reçu de culture, ou qui du moins n'en ont jamais reçu dans les époques de l'Histoire, on en trouve de très-cotonneuses, et d'autres qui sont velues ou presque nues.

Il est certain qu'on conçoit aisément un passage insensible, et en apparence assez probable, de la feuille qui a peu de poil à celle qui est très-cotonneuse; mais on n'a pas démontré encore qu'il existe ni qu'il ait existé dans un même individu, et nous pourrions assurer que, dans toutes les autres espèces, ce caractère est également variable.

On pourrait aussi supposer que la feuille velue devient cotonneuse en entrelaçant ses poils, et, dans ce cas, il suffirait de la frotter pour vérifier cette transition; mais l'observation, loin d'appuyer cette supposition, démontre que le poil et le coton sont essentiellement divers.

On pourrait discourir de la même manière sur d'autres caractères, qui, selon que je l'ai déjà observé, sont suffisamment inaltérables dans la vigne pour paraître spécifiques. Tels sont, dans la fleur, la présence ou l'absence des petites glandes, sa structure, ses divisions et sa figure; la figure du grain et celle des sinus ou découpures de la feuille, et quelques autres qui, parmi les botanistes, passent pour méprisables.

La couleur du raisin, par exemple, quoiqu'elle soit sans aucun doute très-variable dans quelques cépages, et qu'il soit facile de concevoir quelle peut aisément passer du noir au violet, du violet au rouge, et du rouge au blanc, selon que le fruit est plus ou moins frappé avec force, pendant plus ou moins de temps, par les rayons du soleil, dont on suppose que la chaleur déploie les élémens des couleurs; la couleur, dis-je, s'observe si inaltérable dans presque tous, qu'il est permis de soupçonner qu'elle est constante dans plusieurs, et par conséquent est un caractère spécifique, quoique dans quelques-uns elle le soit aussi par sa même inconstance.

Pour bien juger de la constance d'un caractère, il n'y a pas de meilleur guide que de le

considérer exposé à toutes les circonstances qui peuvent l'altérer dans le plus grand nombre d'individus possible, et dans plusieurs générations reproduites de semence; cette opération doit se faire tant sur celles qui sont réputées espèces que sur celles qu'on appelle variétés; c'est ce qui à peine a été jamais essayé, et l'on ne peut l'espérer de ceux qui professent l'histoire naturelle comme science de cabinet, de repos et de récréation, et non d'un grand travail, d'observations laborieuses, et d'une étude profonde : ceux-là seulement qui réunissent à la pratique et aux connaissances agronomiques l'étude de la botanique, peuvent prononcer avec justesse sur les plantes cultivées. Heureux si je puis me flatter un jour que les observations consignées dans cet Essai ont contribué à répandre une vérité aussi évidente qu'elle est méconnue, et qui peut produire les plus grands résultats.

QUES

DE LA VIGNE.

Le

Les

Be
As Nœuds { gros, moyens, petits. | Ronds. Applatis à leur base.
Pe

Un oup, | Grapillons à la pointe. { Beaucoup, assez, peu.
En
Lu | Sans grapillons.

imples,
Br ameuses,
eu rameuses.

très-aigu.
Bo assez aigu.
peu aigu.

iers.	Très-pointus.	Les sinus latéraux aigus.
	Pointus.	——————— élargis.
		——————— arrondis.
coupés.	Obtus.	——————— cordiformes.

peu ridées.	Cotonneuses.
z ridées.	Nues.
-ridées.	Presque lisses.
: des ampoules.	Luisantes

euses à l'envers.	Beaucoup.	Le coton	tombant.	Blanc.
	Assez.		persistant.	Peu blanc.
	Peu.		très-adhérant.	Ferrugineux.
				Jaunâtre.
.....	Beaucoup.	Les poils	courts.	
	Assez.		longs.	
	Peu.			
	Presque nues.			
euses, avec des poils isolés.				

ne heure.
eure.
dinaire.

tend ou ne s'étend pas.	En angle avec la feuille droit.
teindre la base des nerfs.	aigu.

Coro[illegible] est coloré.
se colore.
du raisin.

Les [illegible]oup.	Précoses.	S'ouvrent promptement.
	Tardives.	Lentement.

Abo[illegible]ivement serrés.		Verjus.	Infiniment.
Beau[illegible]errés.			Beaucoup.
Asse[illegible]			Assez.
Peu. [illegible]u.			Peu.
Très[illegible]			Très-peu.
[illegible]lairs.		Sans *verjus*.	

Pet[illegible]

Sans [illegible]

Pet[illegible]

ou[illegible]

s { transparens. / assez transparens. / peu transparens. | Veines. { apparentes. / très-apparentes.

cs { verdâtres. / un peu dorés.

s. { d'un doré pur / doré grisâtre { *pointillé de doré grisâtre.* / *rayé de doré grisâtre.* / *sans points ni raies.*

e laiton.

es { seulement dans la moitié supérieure. / entièrement.

ts { rougeâtres. / noirâtres.

. . { entièrement { *très-noirs.* / *assez noirs.* / *peu noirs.* / avec des raies longitudinales qui alternent avec d'autres grises.

ns violets, les autres blancs
ns rouges, les autre blancs } dans le même raisin.
ts, rouges et blancs

chair { beaucoup. / assez. / peu. / point. } Il en résulte un trou ou FOSSETTE { grande. / moyenne. / petite.

u { épaisse. / tres-épaisse. / fine. / très-fine. || Âpres. / Très-âpres. / Aigres. / Très-aigres. / Aigres doux. / Doux. / Très-doux. / Savoureux. / Insipides. || MATURITÉ { très-précoce. / précoce. / en temps ordinaire. / tardive. / très-tardive.

laires, { *rapprochées,* / *tres-rapprochées,* / *séparées,* { blanc jaunâtre. / gris jaunâtre. / dorées. / gris rougeâtre.

SECONDE PARTIE.

TABLE SYNOPTIQUE

DES VARIÉTÉS.

Pour faire usage de cette seconde partie, qu'on peut appeler pratique, puisque son but principal est la détermination exacte des cépages par le moyen de leurs caractères, sans laquelle les notions économiques et toutes celles que renferme cet Essai seraient entièrement inutiles, il faut conserver le souvenir de toute la doctrine préliminaire ou théorique, et spécialement celles des chapitres II et III. Comme les descriptions méthodiques ne se font que pour les comparer avec les objets connus, ou qu'on cherche à reconnaître, il est impossible que la lecture en soit agréable à ceux qui ne les ont pas sous les yeux, ou qui n'ont

pas déjà observé quelques individus du même genre, famille, classe ou règne, selon la nature et l'étendue de la classe à laquelle ils appartiennent. En un mot le style simple, le langage monotone que Linné consacra, sont aussi nécessaires et aussi propres à la partie descriptive des productions naturelles, qu'ils seraient déplacés et insupportables dans un discours académique; et l'on ne saurait excuser l'immortel Buffon de ne leur avoir pas assujéti son imagination sublime et créatrice, que par la nécessité où il se trouva d'employer tous les enchantemens de l'éloquence, pour faire sentir tous les charmes de l'étude de la nature.

SECTION PREMIÈRE.

FEUILLES COTONNEUSES. **FOLLIA** TOMENTOSA.

TRIBU Ire.

LISTANES.	FORENSES.
Sarmens rampans, longs, tendres, *feuilles* palmées, avec les sinus cordiformes	Rami *prostrati, longi teneri;* folia *palmata, sinubus cordatis aut subcor-*

ou presque cordiformes; les *grains* ronds, durs, doux, précoces.	*datis*; acini *rotundi duri dulces præcoces.*
1er. Listan commun.	1er. Uberrima.
Sarmens nus; *feuilles*, sinus cordiformes; *raisins* beaucoup; *grains*, un peu serrés, blancs, peau fine.	Ramis *glabris*; foliorum *sinubus cordatis*; racemis *plurimis*; acinis *subconfertis albis*; cute *tenui.*
2. Listan violet.	2. Hyacinthina.
Les *grains* d'un rouge de jacynthe.	Acinis *hyacinthino-rubris.*
B Lislan Ladrenado.	B Antiliana.
Sarmens cotonneux à leur base; *raisin* très-peu; *grains* serrés, gros, un peu dorés.	Ramis *inferni tomentosis*: racemis *paucissimis*; acinis *confertis magnis subaureis.*
3. Colgadera.	3. Ligeri.
Les sinus des *feuilles* un peu cordiformes; *pédoncules* tendres; *raisins* très-serrés, moyens, blancs.	Foliorum *sinubus, subcordatis*; pedunculis *teneris*; acinis *confertissimis mediocribus albis.*
4. De Fuenteduena.	4. Fuenteduennæ.
Feuilles sinus quasi cordiformes; *pédoncule* dur; *grains* très-serrés, moyens, blancs; *peau* un peu épaisse.	Foliorum *sinubus subcordatis*; pedunculis *duris*; acinis *confertissimis mediocribus albis*; cute *crassiuscula.*
5. Tempranillo.	5. Cupani.
Grains très-noirs.	Acinis *Nigerrimis.*

TRIBU II.

PALOMINOS.	FISSILES.
Sarmens rampans, longs, tendres; *feuilles* palmées, les *sinus* cordiformes; *grains* noirs, un peu mous, un peu doux.	Rami *prostrati longi teneri*; folia *palmata*; sinubus *cordatis*; acini *nigri molliusculi subdulces.*
PALOMINO commun.	6. FISSILIS.
Grains un peu transparens.	Acinis *subpellucidis.*
7. PALOMINO sauvage.	7. VENATURUM.
Grains très-transparens.	Acinis *valde pellucidis.*

TRIBU III.

MANTUOS.	PENSILES.
Sarmens durs, entre-nœuds longs, *feuilles* lobées ou palmées, *grains* durs, savoureux.	Rami *duri, intermodiis longis*: folia *lobata aut palmata*; acini *duri sapidi.*
8. MANTUO castillan.	8. FALLAX.
Sarmens très-durs, *feuilles* d'un verd jaunâtre, rougeâtres lorsqu'elles se déploient très-persistantes; *raisins* clairs; *grains* quasi ronds, d'un verd obscur, tardifs, avortent fréquemment.	Ramis *durissimis*; foliis *viridi-luteis inexplicatione rufescentibus diu persistentibus*; acinis *raris subrotundis intensè viridibus serotinis sæpe abortivis.*

9. MANTUO sauvage.

Sarmens déliés, blanchâtres, un peu durs, entre-nœuds très-longs; *feuilles* d'un verd foncé, les inférieures très-grandes; *grains* verds, tardifs, avortent fréquemment.

9. SILVATICA.

Ramis *gracilibus*, *albicantibus*, *duriusculis*, *internodiis longissimis*; foliis *intensè viridibus inferioribus maximis*; acinis *viridibus serotinis sæpe abortivis*.

10. MANTUO violet.

Grains d'un rouge clair.

10. RUBELLA.

Acinis *Rubellis*.

11. MANTUO de Pilas.

Sarmens blanchâtres, très-durs; *feuilles* verd-jaunâtre, très-persistantes; *grains* très-gros, très-ronds, un peu dorés, très-tardifs.

11. PENSILIS.

Ramis *albicantibus durissimis*; foliis *viridi-luteis*, *diu persistentibus*; acinis *maximis rotundissimis flavescentibus valde serotinis*.

12. AMBIGUA.

Feuilles verd jaunâtre, très-cotonneuses; *grains* très-inégaux, très-ronds, un peu dorés, très-tardifs.

12. AMBIGUA.

Foliis *viridi-luteis*, *valde tomentosis*; acinis *valde inæqualibus rotundissimis flavescentibus valde serotinis*.

13. MANTUO, Laeren.

Sarmens blanchâtres, très-durs; *feuilles* verd jaunâtre très-cotonneuses, très-persistantes; *grains* très-serrés, gros, un peu dorés, tardifs; *veines* apparentes.

13. CONFERTISSIMA.

Ramis *albicantibus durissimis*; folliis *viridi-luteis valde tomentosis*, *diù persistentibus*; acinis *confertissimis magnis subaureis serotinis*; venis *conspicuis*.

14. Cordovi.

Sarmens blanchâtres, très-durs; *feuilles* verd jaunâtre, très-persistantes; *grains* gros, dorés, transparens; *veines* très-apparentes.

14. Pellucida.

Ramis *albicantibus durissimis*; folliis *viridi luteis diù persistentibus*; acinis *magnis aureis pellucidis*; venis *valdè conspicuis*.

15. Frai Gusano (de mira flores.)

Sarmens blanchâtres, très-durs; *feuilles* verd jaunâtre, très-persistantes; *grains* ronds, verds, tardifs, et qui n'avortent jamais.

15. Merleti.

Ramis *albicantibus durissimis*; folliis *viridi luteis diù persistentibus*; acinis *rotundis viridibus serotinis nullo abortivo*.

16. Torrontés.

Sarmens blanchâtres, très-durs; *feuilles* presque égales, d'un verd très-foncé, les sinus très-profonds, cordiformes; *les raisins* ovales-cylindriques, les *grains* très-serrés, ronds, un peu dorés.

16. Issophylla.

Ramis *albicantibus durissimis*; folliis, *subæqualibus intensissime viridibus, sinubus profundissimis cordatis*; racemis *ovato-cylindricis*; acinis *confertissimis rotundis subaureis*.

TRIBU IV.

JAENES.

Sarmens un peu droits, cassans; *pédoncule* ligneux; *grains* serrés, durs, *peau* très-épaisse.

DURACINÆ.

Ramis *erectiusculi fragiles*; pedunculi *lignosi*; acini *conferti duri*; cute *crassissima*.

17. JAEN noir de Sévile.	17. STEPHANI.
Grains noirâtres.	Acinis *nigricantibus*.
18. JAEN noir de Grenade.	18. CRESCENCII.
Grains très-noirs.	Acinis *nigerrimis*.
19. JAEN blanc.	19. VARRONIS.
Grains blancs.	Acinis *albis*.

TRIBU V.

MOLLARES.	HELVOLÆ.
Sarmens tendres, *feuilles* grandes, presque rondes, presque entières; *dents* courtes, molles; *grains* gros, ronds, très-moux, savoureux.	Rami *teneri*; folia *magna suborbicularia subintegra breviter*; dentata *mollia*; acini *magni*, *rotundi mollissimi sapidi*.
20. MOLLAR noir.	20. MOLLIS.
Feuilles : *dents* très-courtes; *raisins* noirs.	Foliis *brevissimè* dentatis; Acinis *nigris*.
21. MOLAR Cano.	21. VERSICOLOR.
Grains de diverses couleurs.	Acinis *versicoloribus*.
22. MOLLAR noir.	22. DUHAMELLII.
Feuilles; *dents* courtes; les *grains* noirs, un peu aigres.	foliis *breviter* dentatis; acinis *nigris subacidis*.

TRIBU VI.

ALBILLOS.	DAPSILES.
Sarmens beaucoup rampans, longs, déliés, tendres; *feuilles* petites, d'un verd foncé; *raisins* presque cylindriques; *grains* serrés, mous.	Rami *multi prostrati*, *longi graciles teneri*; folia *parva intensè viridia*; racemi *subcylindrici*; acini *conferti molles*.
23. Albillo castillan.	23. Racemosissima.
Pedoncule ligneux: *grains* très-serrés, presque ovales, verds, très-juteux.	Pedunculo *lignoso*: acinis *confertissimis obovatis viridibus succosissimis*.
24. Albillo noir.	24. Succosa.
Grains noirs.	Acinis *nigris*.
25. De la Lèna.	25. Lalennæ.
Pedoncule tendre: *grains* un peu serrés, verds.	Pedunculo *tenero*; acinis *subconfertis*, *viridibus*.
26. De Breuillet.	26. Breuilleti.
Raisins petits: *grains* très-serrés, presque ovales, verds, succulens.	Racemis *parvis*; acinis *confertissimis*, *obovatis*, *viridibus*, *succosis*.
27. Albillo gris.	27. Heppe.
Feuilles très-cotonneuses; *raisins* moyens, ovales-cylindriques; *grains* très-serrés, quasi ronds,	Foliis, *valde tomentosis*; racemis *mediocribus ovato cylindricis*: acinis *confertissimis sub rotundis*

verds jaunâtre-clair, les *veines* apparentes.

dilute viridi-luteis; venis *conspicuis*.

28. Albillo de huelba.

Raisins grands ovalés, cylindriques; *grains* très-serrés, presque ronds, et d'un verd jaunâtre clair.

28. Herrerec.

Racemis *magnis, ovato, cylindricis*; acenis *confertissimis, subrotundis dilutè viridi-luteis*.

VARIÉTÉS ISOLÉES.

29. Albillo fou.

Sarmens rampans, longs, durs; *feuilles* grandes, cotonneuses : le coton très-adhérent; *raisins* ovales, cylindriques; *grains* très-serrés, moyens, un peu ronds, verds, mous.

29. Valida.

Ramis *prostratis longis duris*; foliis *magnis tomentosis, tomento arcte adherente*; racemis *ovato-cylindricis*; acenis *confertissimis rotundis viridibus mollibus*.

30. Albillo de Grenade.

Sarmens cassans: *feuilles* moyennes, vertes, cotonneuses; *grains* très-serrés, moyens, un peu oblongs, blancs, mous.

30. Leinweberi.

Ramis *fragilibus*; foliis *mediocribus viridibus tomentosis*: acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis albis mollibus*.

31. Verdagüilla.

Sarmens durs : *feuilles* grandes, cotonneuses : le *coton* peu adhérent; *raisins* ovales, cylindriques : *grains* très-serrés, presque ronds, verds, aigres.

31. Acerba.

Ramis *duris* : foliis *magnis tomentosis, tomento vix adherent*; racemis, *ovato - cylindricis* : acenis *confertissimis subrotundis viridibus acidis*.

32. Verdal.

Sarmens durs : *feuilles* verd foncé ; *raisins* clairs, *grains* oblongs, verds, mous, âpres.

32. Milleri.

Ramis *duris:* foliis *intensè viridibus ;* acinis *raris oblongis ; viridibus mollibus austeris.*

33. Abejera.

Sarmens un peu droits, tendres, très-rameux ; *feuilles* grandes, vertes ; *grains* très-serrés, presque ovales, verds, très-succulens ; *veines* apparentes.

33. Impatiens.

Ramis *suberectis teneris nepotimus multis ;* foliis *magnis viridibus ;* acinis *confertissimis obovatis viridibus valde succosis ;* venis *conspicuis.*

34. LLorona.

Sarmens rampans, courts, déliés, tendres ; *feuilles* palmées, verd-jaunâtre ; *raisins* petits, entre cylindriques et un peu sphériques ; *grains* très-serrés, un peu oblongs, verds, très-succulens.

34. Lacrymosa.

Ramis *prostratis brevibus gracilibus teneris :* foliis *palmatis viridi-luteis ;* racemis *parvis cylindrico-subglobosis ;* acinis *confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.*

35. Gallega.

Vrilles opposées et éparpillées.

35. Anomala.

Cirrhis *opositis sparsisque.*

36. Mollar (de Cadiz)

Sarmens rampans, très-longs, tachetés de noir à la base, tendres ; *feuilles* presqu'entières, deviennent rouges à l'époque de la

36. Mollissima.

Ramis *prostratis longissimis infernè nigrescentimaculatis teneris ;* foliis *subintegris maturo fructu rubentibus ;* racemis *ma-*

maturité du fruit; *raisins* grands, cylindriques un peu coniques; *grains* très-serrés, moyens, noirs, très-succulens.

gnis, cylindrico subconicis; acinis *confertissimis mediocribus nigris succosissimis.*

37. Malvasia.

Sarmens droits; *feuilles* verd jaunâtre; *grains* moyens, très-ronds, blancs, très-succulens, très-doux.

37. Dulcissima.

Ramis *erectis;* foliis *viridi-luteis;* acinis *mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

38. Ximenez zumbon.

Sarmens cassans; *feuilles* palmées, verd jaunâtre; *raisins* clairs; *grains* moyens, un peu oblongs, blancs, mous, très-doux.

38. Zimenezioides.

Ramis *fragilibus;* foliis *palmatis viridi-luteis;* acinis *raris mediocribus oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

39. Tintilla.

Sarmens droits, rouge grisâtre, cassans; *grains* petits, ronds, noirs.

39. Liebaulti.

Rami *erectis rubro-fuscis fragilibus;* acinis *parvis rotundis nigris.*

40. Tinto.

Sarmens très-cassans; *feuilles* palmées; *grains* moyens, ronds, noirs, très-mous.

40. Maculata.

Ramis *valde fragilibus;* folliis *palmatis;* acinis *mediocribus rotundis nigris mollissimis.*

41. Romé.

Sarmens rampans, cassans; *feuilles* moyennes, palmées; *grains* moyens,

41. Bretonneria.

Ramis *prostratis fragilibus;* foliis *mediocribus palmatis;* acinis *mediocribus*

ronds, noirs, un peu mous, d'un doux âpre; *peau* un peu épaisse.

rotundis nigris mollìusculis dulco-austeris; cute *crassiuscula.*

42. GARABATONA.

Sarmens tendres; *feuilles* palmées ou presqu'entières; *raisins* très-petits; *grains* très-serrés, très-petits, ronds, noirs.

42. DIVERSIFOLIA.

Ramis *teneris;* foliis *palmatis subintegrisve;* racemis *minimis;* acinis *confertissimis minimis rotundis nigris.*

43. MORRASTELL.

Sarmens courts, très-tendres; *feuilles* moyennes, palmées; *raisins* clairs; *grains* petits, très-ronds, noirs, mous, très-doux, tardifs.

43. VALCARCELIA.

Ramis *brevibus tenerissimis;* foliis *mediocribus palmatis;* acinis *raris parvis rotundissimis nigris mollibus dulcissimis serotinis.*

44. VIRGILIANA.

Feuilles verd jaunâtre; *raisins* petits; *grains* ovales noirs, très-mous.

44. VIRGILIANA.

Foliis *veridi-luteis;* racemis *parvis;* acinis *obovatis nigris mollissimis.*

45. BEVA.

Sarmens tendres; *feuilles* grandes, les inférieures très-grandes, avec des ampoules; *grains* un peu serrés très-gros, oblongs, blancs.

45. BULLATA.

Ramis *teneris;* foliis *magnis, inferioribus maximis bullatis;* acinis *subconfertis maximis oblongis albis.*

46. GALANA.

Feuilles grandes, les inférieures très-grandes;

46. GALANA.

Foliis *magnis, inferioribus maximis;* acinis *sub-*

grains un peu serrés, moyens, quasi ronds, blancs durs.

confertis mediocribus rotundiusculis albis duris.

47. Thouïna.

Feuilles moyennes: *grains* un peu serrés, moyens, un peu ronds, blanchâtres, durs, doux, âpres; *peau* fine.

47. Thouïna.

Foliis *mediocribus*; acinis *subconfertis mediocribus rotundiusculis virescenti-albis duris dulces austeris*; cute *tenui.*

48. Montuo castillan.

Sarmens très-tendres: *grains* moyens, oblongs, blancs, durs, très-savoureux; *peau* fine.

48. Dussieux.

Ramis *tenerissimis*; acinis *mediocribus oblongis albis duris sapidissimis*; cute *tenui.*

49. Pecho de Perdiz.

Sarmens tendres, *feuilles* grandes; *grains* serrés, moyens presque ovales, d'un doré sale, durs, très-charnus.

49. Picta.

Ramis *teneris*, foliis *magnis*; acinis *confertis mediocribus obovatis spurco-auratis duris carnosissimis.*

50. Zurumi.

Sarmens très-tendres, *feuilles* moyennes, verd-jaunâtre: *raisins* un peu clairs: *grains* moyens, un peu oblongs, blancs, un peu durs, très-savoureux, tardifs; *peau* fine.

50. Bipartita.

Ramis *tenerrimis*: foliis *mediocribus viridi-luteis*; acinis *rariusculis mediocribus oblongiusculis albis subduris sapidissimis serotinis*; cute *tenui.*

51. De Columela.

Sarmens rampans, longs,

51. Columellæ.

Ramis *prostratis*, *lon-*

déliés, tendres ; *feuilles* verd foncé : *raisins* grands; *grains* un peu serrés, gros, quasi ronds, blancs, durs.

gis gracilibus teneris : foliis *obscurè viridibus :* racemis *magnis :* acinis *subconfertis magnis subrotundis albis duris.*

52. Cepa Canasta.

Sarmens rampans, un peu gros : *feuilles* sinus aigus, et les dents cour- *raisins* petits, entre cylindriques et un peu sphériques ; *grains* serrés, ronds, blancs, mous.

52. Prolifera.

Ramis *prostratis crassiusculis :* foliis *acute sinuatis breviter dentatis :* racemis *parvis, cylindrico - subglobosis :* acinis *confertis rotundis albis mollibus.*

53. Calona.

Raisins clairs ; *grains* gros, presque ronds, blancs, mous, un peu aigres, précoces.

53. Colonia.

Acinis *raris magnis rotundiusculis albis mollibus subacidis præcocibus.*

54. Fray, gusano de maina.

Feuilles presque rondes, entières ; *dents* très-courtes, molles, verd jaunâtres ; *raisins* petits, presque ovales, très-mous.

54. Rotundifolia.

Foliis *suborbicularibus, subintegris, brevissime dentatis mollibus viridi-luteis :* racemis *parvis :* acinis *obovatis mollissimis.*

55. Cienfuentes.

Sarmens rampans, très-longs, un peu aplatis à à leur base, tendres ; *feuilles* grandes, les sinus cor-

55. Subcompressa.

Ramis *prostratis longissimis basi subcompressis, teneris :* foliis *magnis cordato-sinuatis, viridi-luteis ;*

diformes verd jaunâtre ; *raisins* petits ; *grains* très-ronds, blancs, mous, doux.

racemis *parvis* : acinis *rotundissimis albis mollibus dulcibus.*

56. Doradillo.

Sarmens rempans, très-cassans : *grains* très-serrés, moyens un peu ovales, très-dorés, durs âpres.

56. Aurantia.

Ramis *prostratis valde fragilibus* : acinis *confertissimis mediocribus subobovatis auratissimis duris austeris.*

57. Montuo perruno.

Sarmens rempans, très-fragiles : *feuilles* moyennes, verd jaunâtre ; *grains* très-serrés, moyens, ronds très-dorés, durs, âpres.

57. Canina.

Ramis *prostratis valde fragilibus* : foliis *mediocribus rotundis auratissimis duris austeris.*

58. Listan de Paxarète.

Sarmens déliés, tachetés à leur base, très-cassans ; *entre-nœuds* courts ; *feuilles* petites ; *dents* pointues, jaunâtres ; *raisins* clairs ; *grains* moyens très-ronds, blancs, durs, charnus, doux.

58. Pauperrima.

Rami *gracilibus infernè maculatis, valde fragilibus*, internodiis *brevibus* · foliis *parvis, acuminato-dentatis lutescentibus* : acinis *raris mediocribus rotundissimis albis duris carnosis dulcibus.*

59. Heben.

Sarmens droits, luisans, durs ; *feuilles* sinus aigus, *dents* courtes, verd jaunâtre ; *raisins* très-clairs, longs, le *pédoncule* très-

59. Fragilis.

Ramis *erectis nitidis duris* : foliis *subacutè sinuatis, breviter* ; dentatis *viridi-luteis* : racemis *longis* ; pedunculo *valde fra-*

cassant : *grains* inégaux, ronds, dorés, charnus, apres, tardifs.

gilis; acinis *inæqualibus rarissimis rotundis aureis carnosis austeris serotinis.*

60. Rabo de baca.

Sarmens quasi rampans, longs, un peu cassans; *feuilles* très-grandes, le coton non persistant; *raisins* clairs; *grains* dorés, charnus, âpres.

60. Macrophylla.

Ramis *subprostratis longis subfragilibus*; foliis *maximis*, *tomento deciduo* : acinis *raris aureis carnosis austeris.*

61. Rebazo.

Sarmens tendres; *feuilles* grandes, cotonneuses ou un peu velues; *grains* ronds, d'un doré sale, durs, âpres.

61. Ignobils.

Ramis *teneris*, foliis *magnis tomentosis*, *subpilosisve* : acinis *rotundis spucoaureatis duris austeris.*

SECTION II.

Feuilles velues ou quasi nues.

Folia pilosa aut subnuda.

TRIBU VII.

XIMENECIAS.

Sarmens droits ou horizontaux; *feuilles* sinus aigus, verd-jaunâtre, un peu velues; *grains* un peu serrés, moyens, blancs.

XIMENCIOE

Rami *erecti, aut horizontales* : folia *acutè sinuata viridi - lutea*, *subpilosa* : acinis *sub conferti*, *mediocres albi.*

62. Ximenes loco.

Sarmens horizontaux.

63. Ximenès.

Sarmens droits.

62. Forsythia.

Ramis *horizontalibus*.

63. Ximenecia.

Ramis *erectis*.

TRIBU VIII.

PERRUNOS.

Sarmens durs ou cassans; *feuilles* jaune de laiton; *grains* serrés, quasi ronds.

64. Peruno commun.

Sarmens très-cassans; *pédoncule* cassant: *grains* jaune de laiton, durs.

65. Peruno noir.

Sarmens très-cassans, un peu droits; *feuilles* verd jaunâtre; *pédoncule* fragile: *grains* noirs ou violets-noirâtre, très-ronds, moyens, durs, savoureux.

66. Quintiniea.

Sarmens très-cassans, *pédoncule* dur: *grains* noirs, un peu durs.

FLAVENTES.

Ramis *duris aut fragiles*; folia *flavicantia*; acini *conferti mediocres subrotundi*.

64. Flava.

Ramis *valde fragilibus*, pedunculo *fragili*: acinis *flavis duris*.

65. Rozierii.

Ramis *valde fragilibus*, *erectis*; pedunculo *fragili*; foliis *viridi-luteis*; acini *nigris violaceo-nigris rotundissimis mediocribus*, *duris sapidis*.

66. Quintiniea.

Ramis *valde fragilibus*; pedunculo *duro*; acinis *nigris duriusculis*.

67. Bernala.	67. Bernala.
Sarmens très-cassans : *grains* noirs, mous.	Ramis *valde fragilibus*; acinis *nigris mollibus*.
68. Perruno duro.	68. Firmissima.
Sarmens un peu durs : *feuilles* très-velues : *grains* blancs, durs.	Ramis *duriusculis*; foliis *hirsutissimis*; acinis *albis duris*.

TRIBU IX.

VIGIRIEGOS.	PROSTRATÆ.
Sarmens rampans, très-tendres; *feuilles* jaunâtres; *grains* gros, mous.	Rami *prostrati tenerissimi*; folia *lutescentia*; acini *magni molles*.
69. Vigiriega commun.	69. Prostrata.
Grains quasi ronds, blanc verdâtre.	Acini *subrotundi albo-viridibus*.
70. Vigiriega noir.	70. Catonis.
Grains noirs.	Acinis *nigris*.
71. De Bidet.	71. Bideti.
Grains oblongs, blanc verdâtre.	Acinis *oblongis albo-viridibus*.

TRIBU X.

AGRACERAS.	OXICARPÆ.
Feuilles verd foncé; *grains* moyens, ronds, ou	Folia *intense viridi*; acinis *mediocres rotundi*; *aut*

très-gros et un peu oblongs, un peu acides.

maximi oblongiusculi, subacidi.

72. Blanquecina.

Sarmens blanchâtres, durs ; *raisins* moyens ; *grains* moyens, noirs, tardifs.

72. Albicans.

Ramis *albicantibus duris*; racemis *mediocribus*; acinis *mediocribus nigris, serotinis.*

73. De Soto.

Sarmens blanchâtres, durs ; *raisins* grands, un peu oblongs ; *grains* moyens, noirs, tardifs.

73. Soti.

Ramis *albicantibus duris*; racemis *magnis oblongiusculis*; acinis *mediocribus nigris serotinis.*

74. Melonera.

Grains noirs, rayés de noir grisâtre.

74. Vittata.

Acinis *nigris nigro-griseo-faciatis.*

75. Agracera.

Pédoncule très-tendre; *grains* très-gros, noirs.

75. Florentissima.

Pedunculo *tenerimo* ; acinis *miximis nigris.*

76. Langleya.

Pédoncule noir, très-flexible ; *grains* très-gros, noirs.

76. Langleya.

Pedunculo *nigro valde flexili* ; acinis *maximis nigris.*

TRIBU XI.

FERRARES.

Sarmens rampans; *feuilles* verd jaunâtre ; *grains*

PERGULANÆ.

Rami *prostrati*; folia *viridi-lutea*; acini *subcon-*

un peu serrés, ronds, durs, savoureux.	*ferti rotundi sapidi.*
77. Ferrar commun.	77. Autumnalis.
Sarmens tendres; *grains* très-grands, quasi noirs.	Ramis *teneris*; acinis *maximis subnigris.*
78. Ferrar blanc.	78. Speciosa.
Sarmens tendres; *grains* très-gros, blancs.	Ramis *teneris*; acinis *maximis albis.*
79. Jetubi loco.	79. Jonesia.
Sarmens durs; *grains* très-gros, noirâtres.	Ramis *duris*; acinis *maximis nigricantibus.*
80. Colona noir.	80. Exquisita.
Grains moyens, obtus, noirs.	Acinis *mediocribus obtusis nigris.*
81. Zucari.	81. Saccharata.
Grains moyens, ombiliqués, noirs.	Acinis *mediocribus umbilcatis nigris.*
82. Meliocha.	82. Mellita.
Grains, gros dorés.	Acinis *magnis aureis.*

TRIBU XII.

TETAS de Vaca.	BUMASTI.
Grains très-gros, ovalés, presque coniques.	Acinis *maximis ovato-subconici.*

83. Leonada.	83. Sulcata.
Grains ombiliqués, un peu rayés, rouges.	Acinis *umbilicatis sub sulcatis rubris.*
84. Corazon de Cabrito.	84. ExSucca.
Feuilles peu velues; *grains* noirs.	Foliis *subpilosis*; acinis *nigris.*
85. Martinecia.	85. Martinecii.
Grains ovales, presque coniques, un peu dorés.	Acinis *ovato-subconicis subaureis.*
86. Santa Paula de Grenade.	86. Longissima.
Grains amincis par les deux extrémités, blancs.	Acinis *utrinque atenuatis albis.*
87. Casco de Tinaja.	87. Macrobotrys.
Feuilles velues et un peu cotonneuses; *grains* noirs.	Foliis *pilosis subtomentosisque*; acinis *nigris.*

TRIBU XIII.

GABRIELES.	OLEAGINEÆ.
Feuilles verd obscur; *grains* moyens, ou grands oblongs, durs, âpres, ou très-grands et savoureux.	Folia *intensè viridia*; acini *mediocres aut magni oblongi duri austeri, seu maximi sapidi.*
88. Cabriel.	88. Rubra.
Sarmens blanchâtres, rayés longitudinalement de	Ramis *albicantibus longitudinaliter rubro facia-*

rouge, tendres, *feuilles dents* courtes; *grains* moyens ou grands, noirs.

tis teneris; foliorum dentibus *brevibus*; acinis *mediocribus magnisque nigris*.

89. Jetubi Bueno.

Sarmens blanchâtres, un peu durs; *feuilles, dents* courtes; *grains* moyens, noirs.

89. Pliniana.

Ramis *albicantibus duriusculis*; foliorum dentibus *brevibus*; acinis *mediocribus nigris*.

90. Ataubi.

Grains très-gros, verds.

90. Prædura.

Acinis *maximis viridibus*.

91. Santa Paula de Xérès.

Pédoncule rouge; *grains* très-gros, rouges.

91. Prægrandis.

Pedunculo *rubro*; acinis *maximis rubris*.

92. Moravita.

Pédoncule verd; *grains* très-gros, noirs.

92. Garideli.

Pedunculo *viridi*; acinis *maximis nigris*.

93. Arrobal.

Grains moyens, rouges.

93. Ovata.

Acinis *mediocribus rubris*.

TRIBU XIV.

DATILERAS.

Sarmens rempans; *grains* pétits, oblongs, un peu durs, doux.

DACTYLIDES.

Rami *prostrati*; acini *graciles oblongi duriusculi dulces*.

94. Ragol.

Grains rouges.

94. Dactylus.

Acinis *rubris*.

Teta de Vaca negra.

Feuilles verd obscur ; *grains* moyens, noirs.

95. Tenera.

Foliis *obscurè viridibus*; acinis *mediocribus nigris*.

96. Teta de negra.

Grains gros, noirs.

96. Teretiuscula.

Acinis *magnis nigris*.

97. Teta de Vaca, blanca.

Sarmens très-courts, *raisins* courts, clairs : *grains* blancs.

97. Gracilis.

Ramis *brevissimis*; racemis *brevibus* acinis *raris albis*.

98. Deloxa.

Sarmens longs, *raisins* grands : *grains* serrés, blancs.

98. Eximia.

Ramis *longis*; racemis *magnis*; acinis *confertis albis*.

99. Almunegar.

Raisins déliés, très-clairs : *grains* oblongs, très-menus, blancs.

99. Longa.

Racemis *gracilibus*; acinis *rarissimis oblongis*, *grascillimis albis*.

100. Boton de Gallo.

Sarmens longs ; *raisins* petits ; *grains* serrés, dorés, très-doux.

100. Orchidea.

Ramis *longis*; racemis *parvis*; acinis *confertis aureis dulcissimis*.

101. Boron de Gallo, negro.	101. Juconda.
Feuilles jaune-verdâtre; *grains* noirs, très-doux.	Foliis *luteo-viridibus*; acinis *nigris dulcissimis*.

TRIBU XV.

MOSCATELES Muscats.	APIANÆ.
Grains musqués.	Acinis *moschatis*.
102. Moscatel menudo, blanc.	102. Generosa.
Grains ronds, dorés.	Acinis *rotundis aureis*.
103. Moscatel menudo, violet.	103. Moschata.
Grains ronds, rouges.	Acinis *rotundis rubris*.
104. Moscatel gordo.	104. Obovata.
Grains ovales, violets.	Acinis *obovatis violaceis*.
105. Moscatelon.	105. Isidori.
Grains ovales, un peu dorés.	Acinis *obovatis sub aureis*.

VARIÉTÉS ISOLÉES.

106. De Boutelou.

Grains gros, quasi ovales, un peu dorés, durs, un peu doux.

106. Boutelloui.

Acinis *magnis, subobovatis subaureis duris subdulcibus.*

107. Vigiriega, de Motril.

Sarmens rampans, cassans; *feuilles* verd-jaunâtre; *grains* moyens, quasi ronds, blancs verdâtres, doux.

107. Sachsi.

Ramis *prostratis, fragilibus*; foliis *viridi-luteis*; acinis *mediocribus, subrotundis, albo-viridibus, dulcibus.*

108. Terana.

Sarmens un peu durs; *feuilles* petites, vert un peu jaunâtre; *grains* très-serrés, moyens, très-ronds, dorés, durs.

108. Terana.

Ramis *subduris*; foliis *parvis viridi sub-luteis*; acinis *confertissimis mediocribusrotundissimis aureis duris.*

109. Alban real.

Sarmens un peu durs; *feuilles* vertes, très-peu velues; *grains* gros, très-ronds, blancs, savoureux.

109. Sphœrocarpa.

Ramis *subduris*; foliis *viridibus vix pilosis*; acinis *magnis rotundissimis albis sapidis.*

110. Don Bueno.

Sarmens un peu durs; *feuilles* verd-jaunâtre, très-peu velues; *grains* gros, très-ronds, blancs, savoureux.

110. Don Bueno.

Ramis *subduris* : foliis *viridi luteis vix pilosis* : acinis *magnis rotundissimis albis sapidis*.

111. Moscatel de Flandres.

Feuilles verd jaunâtre, très-peu velues : *grains* très-gros, très-ronds, verds.

111. Pseudoafiana.

Foliis *viridi-luteis vix pilosis*; acinis *magnis rotundissimis viridibus*.

112. Santa Isabel.

Sarmens durs, *feuilles* peu velues : *grains* très-gros, ronds, blancs, mous. insipides.

112. Elizabeth.

Ramis *duris*; foliis *subpilosis*; acinis *maximis, rotundis albis mollibus, insipidis*.

113. Vaoa.

Raisins très-clairs, grains menus, longs-ovales, noirâtres, un peu durs, aigres.

113. Vaoa.

Acinis *rarissimis minutis oblongo-ovatis nigrecentibus diriusculis acidis*.

114. Ruizia.

Feuilles palmées; *raisins* clairs; *grains* moyens, quasi ronds, noirs, charnus.

114. Ruizia.

114. Foliis *palmatis*; acinis *raris mediocribus obrotundis nigris carnosis*.

115. Mollar de Grenade.

Sarmens très-cassans : *feuilles* verd-jaunâtre : *grains* moyens ou très-gros, de diverses couleurs, mous, savoureux.

115. Zea.

Ramis *valde fragilibus :* foliis *viridi-luteis :* acinis *mediocribus maximisque versicoloribus mollibus sepidis.*

116. Canocazo.

Sarmens un peu droits, cassans : *feuilles* très-velues, jaunâtres : *grains* très-ronds, dorés mous.

116. Hirsuta.

Ramis *suberectis fragilibus :* foliis *hirsutissimis lutescentibus :* acinis *rotundissimis aureis mollibus.*

117. Uva de Rey.

Feuilles très-velues, jaunâtres : *raisins* clairs ; *grains* très-grands, quasi ovales, blancs, un peu durs.

117. Regalis.

Foliis *viridi-luteis :* acinis *raris maximis subovatis albis duriusculis.*

118. Ciuti.

Sarmens rempans : *feuilles* jaunâtres : *grains* très-serrés, moyens, un peu oblongs, un peu dorés, durs, un peu aigres.

118. Palladii.

Ramis *prostratis :* foliis *lutescentibus :* acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis subaureis duris subacidis.*

119. Casta de Ohanes.

Feuilles jaunâtres : *grains* très-serrés, moyens, quasi

119. Bacci.

Folis *lutescentibus :* acinis *confertisimis, medio-*

cylindriques, un peu dorés, un peu aigres.

cribus, subcylindricis, sub aureis, subacidis.

120. NIEVASKA.

Raisins clairs, grands, gros, longs, un peu rouges, durs, un peu acides, savoureux.

120. NIEVASKA.

Acinis *raris magnis oblongis rubellis dursis subacidis sapidis.*

DESCRIPTIONS.

PREMIÈRE SECTION.

FEUILLES COTONNEUSES. FOLIA TOMENTOSA.

TRIBU I.

LISTANS. FORENSES.

SARMENS rampans longs, tendres : FEUILLES palmées, sinus cordiformes ou presque cordiformes : GRAINS ronds, durs, doux, précoces.

Rami *prostrati longi teneri :* Folia *palmata sinubus cordatis aut subcordatis :* Acini *rotondi duri dulcis præcoces.*

J'appelle FORENSES les cépages de cette tribu, parce qu'ils réunissent les propriétés que les géoponiques romains attribuent à une variété à laquelle ils donnent ce nom, et dont les raisins sont précoces, agréables, beaux, résistent au transport, et sont, par cette qualité, très-propres pour la vente dans les marchés ou les places publiques (*fora*).

1°. LISTAN commun. UBERRIMA.

Fig. 5, *planche des caractères.*

Listan, à Sant-Lucar de Barrameda, et à Chipiona.

Palomina blanche, à Xérès de la Frontera, Trebugéna, Arcos, Espera et Paxarète.

Palomino, à Conil et Tarifa, etc.

Tempranilla, à Rota, Trebugéna et Grenade.

Orgasuela, au port Sainte-Marie.

Ojo de liebre, à Lebrija.

Tempranas blanches, à Malaga, etc.

Temprana ou Temprano, à Algéziras; Ronda, Motril, Grenade, les Alpujarra, Guadix, Baza, Rivière de l'Almanzora, etc.

Alban, à Grenade et plusieurs villages de sa province.

Sarmens nus: feuilles, sinus cordiformes: raisins beaucoup : Grains un peu serrés, blancs: peau, fine.

Ramis *glabris* : foliorum *sinubus cordatis*: racemis *plurimis*: acinis *subconfertis albis*, cutè *tenui*.

Vitis, *rotondo*, *albo*, *vinaceo*, *medio*, *duriculo*, *dulci*. *Misilmeris*, *Pitrisi Vrancu*. Myrti, Pitrusa Janca, Cupani, H. Cath. pag. 233? (1).

---

(1) Le point d'interrogation placé à la fin d'une ci-

Tempranas blancas. *Garcia de la Lena*, *dissert. pag.* 21.

Cep, tronc délié, tête grosse, écorce fine, très-adhérente; peu crevassée, les crevasses étroites: bourgeonnement, en temps ordinaire assez vivace.

Sarmens, beaucoup, très-longs, point ondés, ronds, gris, rougeâtre clair dans la partie inférieure dans la supérieure, blancs mouchetés de rouge: *entre-nœuds* moyens: *nœuds* moyens; *moëlle* assez, un peu verdâtre: *grapillons* peu: *rameaux secondaires* peu, moyens avec peu de *grapillons*: *vrilles* opposées aux feuilles, rameuses.

Feuilles moyennes, presque égales, un peu irrégulières palmées. Les *sinus latéraux* ordinairement cordiformes, celui de la base élargi, un peu ridées, nues, d'un verd obscur à leur

---

tation, suivant l'usage des botanistes, indique le doute si la variété à laquelle elle se réfère est effectivement la même à laquelle je l'applique. On devrait convenir de signes orthographiques pour exprimer le degré de confiance d'un auteur en pareil cas, ou répéter le point d'interrogation jusqu'à trois s'il était nécessaire. Quelques-uns disent qu'il vaut mieux ne pas citer que de citer sans certitude ou évidence; mais cette opinion ne mérite pas d'être réfutée.

partie supérieure; très-cotonneuses à leur revers; le *coton* très-adhérent, blanc, toujours planes, non persistantes. *Lobes*, cinq, presque entiers, un peu pointus; *dents* moyennes, *nerfs* moyens. Le *pétiole* moyen, un peu délié, un peu velu, rouge foncé : il s'étend jusqu'à colorer la base des nervures; angle très-aigu avec la feuille. *Fleurs* précoces.

Raisins grands, ovales, cylindriques, composés dans leur partie supérieure, simples dans l'inférieure; *lobes* un peu courts ou moyens; *verjus*, point; *petits grains*, assez pour l'ordinaire; *pédoncule* un peu court ou moyen, un peu gros, mou, gris clair, quelquefois assez verdâtre; le *nœud stérile*; *pédicelles* un peu verruceux, les verrues très-petites, jaunâtres, ou gris rougeâtre; *bourlet* peu saillant.

Grains moyens (de sept lignes de grosseur, et presque autant de longueur), presqu'égaux, un peu aplatis par leur base et à leur sommet, superficie unie, gris doré assez foncé s'ils sont exposés au soleil, blancs verdâtre s'ils n'ont pas cet avantage; charnus, se séparent facilement du *pédicelle*; *étamines* persistantes après la maturité; *stigmate* très-persistant, constamment central, ordinairement partagé en deux.

Le *pinceau* (1) petit, la *fossette* petite, l'*anneau* peu marqué, composé de cinq glandes presque orbiculaires, réunies par la base, séparées au sommet, d'un gris clair. *Graines*, deux ou trois moyennes, grises.

Le moût exprimé des raisins de Hornillo (2) a pesé, au 15 septembre, de 10 à 11 degrés; celui de la Palmosa 11 : le même, de raisins exposés trois jours au soleil, 15 degrés. Celui de Miraflores, le 19 septembre, de 10 et demi à 11 et demi; celui de la Palmosa, le 26 septembre, de 11 et demi à 12. Celui des Reynitas, cueilli sur

---

(1) J'appelle PINCEAU, cette portion de la pulpe qui reste attachée au pédicelle, quand on le sépare du grain. Le *petit trou* (scrobiculus) que forme cette séparation, *nous l'appellerons en français* FOSSETTE. Quand j'ai décrit ces parties, je ne leur donnai pas ce nom, parce qu'il ne s'en présenta aucun à mon imagination, qui me parut satisfaisant. Nous userons de ceux que je viens de citer, jusqu'à ce qu'on en indique de meilleurs, étant persuadé que dans le langage descriptif, les phrases *pinceau petit*, etc., *fossette*, *moyenne*, etc., sont préférables à celles-ci : *les grains en se séparant de leur pédicelle y laissent un peu de chair, d'où il résulte un trou moyen*, ou autres expressions semblables.

(2) Hornillo est le nom propre d'un vignoble de Sau-Lucar.

des souches détériorées, 12 et demi. Celui de larmes, et de cuve à moitié pleine (1), le même jour 26 septembre, 10 et demi. Celui de la Palmosa, de raisins un peu gâtés, le 3 octobre, 10 et demi.

Première observation. Le listan commun est une des variétés les plus exposées à s'abougrir; mais cet accident ne la dégrade pas autant que les autres, selon l'observation des vignerons, parce qu'elle n'en porte pas moins pendant beaucoup d'années du fruit en abondance et très-bon.

Deuxième observation. Quoique ce cépage réunisse toutes les qualités qui peuvent le rendre recommandable pour faire le vin, il est très-peu estimé dans la partie orientale du royaume de Grenade, parce qu'on y impute à sa qualité les vices qu'on lui a fait contracter par une mauvaise culture. Comme ils les plantent ordinairement dans les ravins, les gorges

(1) Moût de larmes, est celui qui découle du raisin avant de le fouler. Celui qni coule de la cuve quand on commence à fouler, jusqu'à ce qu'elle soit remplie à moitié de sa contenance, s'appèle vin de cuve demi-pleine.

des montagnes, les bas fonds et autres endroits humides, afin qu'il végète avec vigueur et donne beaucoup de moût, son grain est forcément plus juteux et plus mou, et par conséquent moins savoureux et moins sucré; sa peau y est plus grosse qu'à San-Lucar, Xerès et Malaga : c'est ce qui oblige de l'exposer au soleil pour en retirer de bon moût, comme on le pratique à Motril. Si on le plantait dans des terrains plus secs et chauds, comme des coteaux et de bonnes expositions, bientôt son fruit s'améliorerait, et on apprendrait ainsi à l'estimer ce qu'il vaut.

Troisième observation (de D. Mariano Lagasca). « Cette variété est à mon avis la même » que le *blanc* ou *précoce*, du camp de Cari- » néna, où on a la coutume de le mêler avec » les fameux vins rouges, afin de leur donner » une meilleure qualité. On le cultive particu- » lièrement à Paniza, pour en faire un vin ex- » quis, et qu'ils soignent particulièrement. Il » est très-recherché dans ce pays. »

Il y a si long-temps qu'on plante par préférence cette variété à San-Lucar, qu'aujourd'hui elle occupe les dix-neuf vingtièmes de ces vignobles. Elle forme la base de ces excellens vins qui ont cours dans le commerce, et elle

entre en diverses proportions dans les excellens de Paxaret, Ximènes, Muscats, Tintillas, etc. Elle est aussi l'unique dont on fabrique les raisins secs de lessive, à San-Lucar, et presque la seule dont on mange.

Sa culture est très-étendue à Xerès; au port Sainte-Marie, elle occupe déjà la moitié des vignes.

A Rota, il y a des vignobles entiers de ce cépage.

A Trébugéna, elle compose le douzième de la récolte.

Elle est rare dans les vignes de Paxaret.

On la rencontre aussi dans les vignobles d'Arca, Espera, Lebrija, Umbrète et Chipiona.

A Conil, on la cultive plus que tout autre, si on excepte le Mantuo de Pilas, et la plus grande partie du raisin qu'elle produit est vendue au marché de Cadix, avec les mantuos, les muscats et autres.

C'est le cépage le plus commun dans les vignes d'Algésiras, d'où on en porte beaucoup, ainsi que de quelques autres variétés, aux places de Gibraltar et de Ceuta.

C'est une des plus estimées à Malaga, pour faire du vin et pour manger.

A Motril, elle occupe un vingtième des vignobles.

A Grenade, Ronda et autres cantons, on ne la cultive que pour manger les raisins frais, Beaucoup de petits propriétaires la cultivent dans des enclos d'une petite contenance, dans l'unique intention de les consommer ou de les vendre frais. Dans les autres villages cités, et dans beaucoup d'autres d'Andalousie, on la cultive par préférence à presque toutes les autres, pour en manger les raisins frais, parce qu'ils sont précoces et savoureux.

B. LISTAN ladrenado. ANTILIANA (1).

LISTAN ladrenado, à San-Lucar, Xerès et le port Sainte-Marie.

LISTAN laeren, à Trebugena.

SARMENS cotonneux à leur base; RAISINS, très-peu.

GRAINS serrés, grands, un peu dorés

Rami *infernè tomentosis*, racemis *paucissimis;* acinis *confertis magnis subaureis.*

---

(1) Je lui ai donné ce nom en mémoire de E. Antil, parce que cet agronome a contribué aux progrès de l'ampelographie par des observations précieuses faites en Amérique. *Voyez* son article, pag. 151.

Il ne diffère du listan commun que par les caractères exprimés dans la définition, et par ses *sarmens* qui sont moins nombreux, un tiers plus courts, plus rougeâtres, et qui à peine poussent quelques *grapillons*. Les *feuilles* ont les dents un peu plus longues, la couleur un peu plus obscure, et sont un peu plus cotonneuses. Les *raisins* sont plus gros et plus courts, sans petits grains. Le *pédoncule* est plus gros, ligneux, et son nœud est stérile. Les *grains* sont un tiers plus gros; la *peau* est épaisse; ils sont moins doux, plus hâtifs, et l'*anneau* est plus gris.

Observation. Plusieurs cultivateurs soupçonnaient que cette variété provenait de sarmens du listan commun, fondant leur opinion sur ce que, disaient-ils, jamais elle n'avait été plantée exprès. Mais pour dissiper les doutes, il convenait de faire des observations exactes. Nous les devons à Paul Galan, qui a porté jusqu'à l'évidence la conviction que quelques individus de cette variété sont sujets à dégénérer après quelques années, sans qu'on ait pu en pénétrer la cause.

Elle est rare dans les villages cités ci-dessus.

2°. LISTAN violet. HYACINTHINA.

LISTAN violet, à San-Lucar.

Printanier rouge, à Ronda.

Grains d'un rouge de hyacinthe.

Acinis, *hyacinthina rubris.*

La couleur de ce raisin est d'un rouge foncé, qui se rapproche de celle de la hyacinthe : elle donne peu de moût ; et dans tout le reste, ce listan est égal au précédent.

Première observation. Les vignerons de San-Lucar assurent que ce cépage se cultive depuis un temps immémorial, sans qu'on l'aie jamais vu procéder de pères blancs, ni passer lui-même à donner du fruit blanc. Ils assurent la même chose d'autres variétés rouges, violettes et noires, qui diffèrent des blanches (qui leur sont égales) seulement par la couleur.

Deuxième observation. A Malaga, on connaît, sous le nom de *précoces noirs,* un cépage qui, selon la Léna, ne diffère des blancs que par la couleur du raisin. On m'a assuré la même chose d'un autre qu'on cultive, je ne sais sous quel nom, à Albolote, village de la plaine de Grenade.

On rencontre quelques souches de cette variété dans divers vignobles de San-Lucar.

3°. COLGADERA. LIGERI (1).

Colgadera, à Logrono, Peralta et San-Lucar.

Le sinus des feuilles un peu cordiforme; pédoncules tendres; grains très-serrés, moyens, blancs.

Foliorum *sinubus subcordatis;* pedunculis *teneris;* acinis *confertissimis mediocribus albis*

Il diffère aussi du listan commun par ses sarmens, qui sont plus gros et plus durs. Feuilles d'un verd plus clair, un peu plus cotonneuses, avec les nerfs un peu plus gros: elles sont plus persistantes; le pétiole, d'une nuance plus claire, est attaché aux feuilles presque en angle droit; les raisins n'ont pas de petits grains; anneau assez marqué, à cinq angles qui ne sont pas toujours bien saillans. Son moût a pesé, le 5 octobre, 14 degrés. Sa couleur ressemble beaucoup à celle du jus de citron.

Observation. Cette variété a été portée de la

---

(1) Je dédie cette variété à M. Liger, auteur de la nouvelle Maison Rustique, ouvrage où on a décrit soixante-trois cépages. *Voyez* son article, pag. 112.

Rioja à San-Lucar, parce qu'elle est très-productive dans ce premier endroit; mais non-seulement elle a perdu dans cette translation cette excellente propriété, en donnant au contraire des grapillons inutiles, mais même ces raisins et ces grains ont notablement diminué de volume : cependant quoique cette unique tentative qu'on a faite ait si mal réussi, on ne doit pas regarder comme impossible d'habituer cette variété au climat de l'Andalousie, ni même de régénérer les mêmes individus qui existent déjà dans le pays, en faisant d'autres essais, qu'on devrait varier avec beaucoup d'intelligence et de jugement.

Ses raisins ont une saveur très-délicate, et se conservent bien : ils contribuent le plus à la qualité généreuse des fameux vins de Peralta.

Elle se cultive à Peralta, dans le royaume de Navarre, et à Logrono, d'où elle a été portée à Munibe, vignoble de San-Lucar, en 1798.

4°. DEFUENTE DUENA. FUENTE DUENÆ (1).

Les sinus des FEUILLES presque cordiformes;

---

(1) Variété dédiée à don Cosme M. Defuente Duena, dont j'ai donné à connoître le mérite ampelographique, pag. 145.

PÉDONCULES durs; GRAINS très-serrés, moyens, blancs, leur peau un peu épaisse.

Foliorum *sinubus subcordatis;* pendunculis *duris;* acinis *confertissimis mediocribus albis* cutè *crassiuscula.*

Cette variété diffère encore de la précédente par les SARMENS, d'une nuance plus claire; les FEUILLES moins cotonneuses, leur PÉTIOLE verd blanchâtre pour l'ordinaire; les GRAINS, un peu plus durs, ont la PEAU un peu plus épaisse.

Il est probable qu'elle est venue de la Rioja, confondue avec les sarmens de la Colgadera.

5°. TEMPRANILLO. CUPANI (1).

TEMPRANILLO à Logrono et San-Lucar.

GRAINS très-noirs.

Acinis nigerrimis.

Maiolus; de Crescensiis, Opus rural. folio 33?

Eadem nigro fructo, racemo spissè acinato. Misilmeris, Pitris, niuri, myrthi, Pitrusa niura Cupani loc. cit. pag. 233?

---

(1) Je donne à cette variété le nom de CUPANI, afin que la célébrité d'un savant si recommandable s'étende et se perpétue parmi les agronomes, comme elle est déjà conservée parmi les botanistes. Voy. p. 140.

Tempranillo. Valcarcel, Agric. génér. pag. 25?

Il diffère du listan commun par ses SARMENS moins rampans et plus durs; FEUILLES de quatre à six lobes; leurs DENTS longues: elles sont beaucoup plus persistantes; leur PÉTIOLE est beaucoup plus clair; les RAISINS sans petits grains; les GRAINS plus durs, plus charnus: leur jus très-noir; ils sont plus savoureux, et un peu plus hâtifs.

Observation. Cette variété, transplantée de Logrono à Munibe avec la colgadera, y a dégénéré de la même manière.

Les abeilles dévorent les raisins avant leur maturité.

Elle est des plus estimées à Logrono et Peralta pour sa saveur et les fameux vins rouges qu'elle produit.

Son moût a pesé, le 5 octobre, 14 degrés.

TRIBU II.

PALOMINOS. FISSILES.

SARMENS rampans, longs, tendres; FEUILLES palmées, sinus cordiformes; GRAINS noirs, un peu mous, peu doux.

Rami *prostrati longi teneri;* folia *palmata, sinubus cordatis;* acini *nigri mollissculi subdulces.*

C'est un caractère propre à cette tribu, que ses raisins se fendent ou se rayent par l'effet des pluies : c'est ce qu'exprime fissiles.

6°. PALOMINO *commun.* FISSILIS.

PALOMINO, à San-Lucar.

PALOMINO noir, à Xères, Trebugéna, Rota, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarète et Moguer.

CENTELLA, à Rota.

PALOMILLA, à Ronda.

GRAINS un peu transparens.

AICNIS *subpellucidis.*

Elle diffère du Listan commun par les caractères qui la distinguent de sa tribu, et par les suivans ; ENTRE-NŒUDS un peu plus longs FEUILLES plus irrégulières, les sinus moins élargis; elles sont d'un verd moins foncé, moins cotonneuses et moins planes; RAISINS en moindre quantité, un peu plus petits, un peu plus clairs ; ils ont quelques verjus ; les GRAINS sont un peu plus petits ; leur PEAU est plus épaisse ; ils sont un peu moins hâtifs. Son moût a pesé, à San-Lucar, le 19 septembre, dix degrés et demi.

On la cultive dans les lieux cités ci-dessus, et un peu dégénérée en apparence, dans la vigne du Jardin Royal Botanique de Madrid, où elle ne porte aucun nom.

7°. PALOMINO sauvage. VENATORUM.

PALOMINO bravio, à San-Lucar.

GRAINS très-transparens.

ACINI, *valde pellucidis.*

Elle diffère aussi de la précédente par ces SARMENTS plus déliés et de couleur plus foncée. Les FEUILLES d'un verd un peu jaunâtre avec des nerfs blancs dans toute leur longueur. Les RAISINS plus petits, plus clairs; PÉDONCULE plus tendre; les GRAINS plus petits d'un tiers, moins noirs, plus mous: la PEAU plus épaisse, moins doux et moins tardifs. (Ils mûrissent à la mi-septembre.)

Observation. Les caractères qui distinguent cette variété de la précédente, sont tous de ceux, qui, selon mon opinion, peuvent disparaître par les soins de la culture, mais après bien du temps.

J'ai vu plusieurs treilles sauvages de ce cépage, qui couvrent les myrtes à l'angle du petit bois de lentisques dans l'Algaida.

TRIBU III.

PENSILES. MANTUOS.

Sarmens durs, entre-noeuds longs; feuilles lobées ou palmées: grains durs, savoureux.

Rami *duri*, *internodiis longis:* folia *lobata aut palmata:* acini *duri sapidi.*

Les latins appelaient Pensiles les raisins qui se conservent long-temps, propriété commune à tout ceux de cette tribu.

8°. MANTUO castillan. FALLAX.

Mantuo castillan, à San-Lucar, Xérès, Chipiona, Rota, Port-Sainte-Marie, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète, Moguer, Conil et Tarifa.

Mantuo de San-Lucar, à Almonte.

Mantuo, à Algeziras et Ronda.

Sarmens très-durs, feuilles verd jaunâtre, rougeâtres quand elles se déploient, et très-persistantes; raisins clairs; grains presque ronds, verd foncé, tardifs, avortent fréquemment.

Ramis *durissimis :* foliis *viridi-luteis in explicatione rufescentibus diu persistentibus:*

acinis *raris subrotundis intensè viridibus serotinis sæpe abortivis.*

Cep : tronc gros, tête grosse, écorce un peu déliée, bourgeonnement précoce.

Sarmens, assez, partie rampans et partie droits, longs, un peu déliés, point ondés, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre clair dans la partie inférieure, et dans la supérieure, blancs tachetés de rouge : entre-nœuds longs; grapillons peu, bourgeons assez pointus.

Feuilles moyennes, les inférieures grandes, un peu irrégulières, presque entières; quelquefois de cinq lobes entiers et un peu pointus, ridées, très-cotonneuses dans leur partie inférieure, le coton très-adhérant et blanc; les plus grandes prennent plus communément, avant la maturité, une couleur jaune salle plus ou moins grisâtre, très-persistantes; sinus aigus, et quelquefois un peu élargis; dents moyennes : nerfs moyens; pétiole moyen, un peu cotonneux, rouge clair, et presque en angle droit avec la feuille.

Raisins, assez grands; pédoncule flexible; grains de neuf lignes de longueur, et de huit et demie de grosseur, leur superficie unie, charnus, très-savoureux. Les veines apparentes. La peau fine. L'anneau assez marqué, circu-

laire, gris, clair, ou de cinq angles, et gris rougeâtre assez foncé, communément assez amincis vers la pointe.

Son moût a pesé à San-Lucar, le 15 septembre, neuf degrés, et le 19 suivant, neuf degrés trois-quarts.

Première observation. Le raisin de cette variété crève et pourrit s'il souffre la pluie quand il est mûr.

Deuxième observation. Cette variété ressemble beaucoup à celle qu'on appelle CASTELLANA à Madrid.

Après le listan commun son fruit est le plus estimé à San-Lucar, pour le manger; on le conserve suspendu, et on en cultive quelques plans dans presque tous les vignobles.

On le cultive aussi à Xérès, principalement dans les terrains sablonneux, pour en porter les raisins au marché.

A Trebugena elle occupe les deux sixièmes des vignobles; à Paxarète, à Conil et à Algéziras, on en voit des plans entiers. Après Le *palomino* et le *vigiriego*, c'est la plus commune à Tarifa; on la trouve aussi dans les lieux cités ci-dessus.

9°. MANTUO sauvage. SILVATICA.

SARMENS déliés, blanchâtres un peu durs,

ENTRE-NOEUDS longs : FEUILLES verd foncé ; les inférieures très-grandes : GRAINS verds tardifs, avortent fréquemment.

Ramis *gracilibus albicantibus duriusculis intornodiis longissimis :* foliis *intensè viridibus, inferioribus maximis :* aciuis *viridibus serotinis sæpe abortivis.*

Elle diffère encore de l'antérieure par le coton de ses FEUILLES, qui est moins épais et moins adhérent : RAISINS plus tardifs.

Première observation. Le vulgaire donne le nom de Mantuo sauvage à cette variété, parce qu'on la suppose fille ou mère de la précédente. Et en effet, les caractères différens qui les distinguent peuvent tous être l'effet des diverses circonstances de leur culture actuelle. Cependant comme les circonstances influent notablement sur leur vêtement, et que la supposition commune n'est appuyée sur aucun fait étranger à l'analogie des cépages, j'ai cru qu'il serait plus sûr de les décrire séparément.

On trouve cette variété dans l'Algaida de San-Lucar, dans la partie appelée les *Ormeaux du milieu.*

10e. MANTUO violet. RUBELLA.

Mantuo violet à San-Lucar, Xérès, Rota, Chipiona, Trébugena, Arcos et Espera.

Raisins rouge clair.

Acinis Rubellis.

Dans tout le reste elle est exactement la même que la précédente.

Son moût pesa, le 19 septembre, à San-Lucar, dix degrés et demi.

Elle est rare dans les vignes de San-Lucar, Xérès, Rota et Chipiona; elle est plus commune dans celles de Trébugena, Arcos et Espera.

11e. MANTUO DE PILAS. PENSILIS.

Mantuo de Pilas à Xérès, Trébugena, Port-Sainte-Marie et Conil.

Mantuo de San-Lucar à Moguer.

Monte Olivete et raisin du Port-Royal à San-Lucar.

Raisin du roi à San-Lucar et dans le comté de Niebla.

Gabriela à Arcos, Espera et Paxarète.

Sarmens blanchâtres, très-durs; feuilles verd jaunâtre, et très-persistantes; grains très-gros, très-ronds, un peu dorés, très-tardifs.

Ramis *albicantibus durissimus :* foliis *viridi-luteis diu persistentibus :* acinis *maximis rotundissimis flavescentibus, valdè serotinis.*

Elle diffère aussi du mantuo castillan par ses SARMENS un peu cotonneux à leur base : par les FEUILLES qui ont des DENTS un peu plus longues, et les PÉTIOLES un peu plus cotonneux : les RAISINS ont peu de verjus, les GRAINS plus durs, d'un doux un peu fade, d'environ neuf lignes de longueur, et presque une de moins de grosseur (les plus gros ont plus d'un pouce). L'ANNEAU a cinq côtés peu marqués : cette variété est moins sujette à la stérilité que le mantuo castillan.

On cultive quelques souches de cette variété dans beaucoup de vignes de San-Lucar ; il y en a des plans entiers à Xérès, principalement dans les sables. Dans ces deux villes on conserve ces raisins suspendus.

Il y a environ six ans qu'elle s'est introduite à Trébugena, où elle fut apportée du Port-Sainte-Marie, où, comme à Arcos, Espera et Paxarète ; elle occupe des plants entiers.

Cette variété est presque la seule qu'on cultive pour faire du vin, à Conil et dans divers villages du comté de Niebla : à Almonte on en fait des raisins secs.

A Port-Royal, Conil, et principalement à Chiclana, on laisse les raisins sur la souche, jusqu'après les premières pluies de l'au-

tomne, pour les porter au marché de Cadix. Elle donne du bon vin.

12°. AMBIGUA. AMBIGUA.

Ambigua, feuilles verd-jaunâtre, très-cotonneuses : grains très-inégaux, très-ronds, un peu dorés, très-tardifs.

Foliis *viridi-luteis*, *valde tomentosis:* acini, *valde inæqualibus rotundissimis, flavecentibus valde serotinis.*

Elle diffère aussi de la précédente par ses sarmens, entièrement nus; ses feuilles beaucoup plus jaunâtres, et lustrées; ses pétioles entièrement nus; les raisins noirs, leurs lobes très-longs; grains de la même figure et grosseur que ceux du *mantuo de Pilas;* les autres très-ronds, tous plus durs, un peu plus transparens, un peu âpres, et la peau plus épaisse.

On peut soupçonner que cette variété soit la même que la précédente, un peu dégénérée ou altérée par une cause ignorée; on en cultive quelques ceps dans le vignoble de Manibe, et un à San-Lucar.

13°. MANTUO laeren. CONFERTISSIMA.

Mantuo laeren, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Arcos, Espera et Paxarète.

LAYREN, à Moguer.

LAYRENES, à Tarifa et à Ronda.

LAEREN de Roi, à Arcos, Espera et Paxarète.

SARMENS blanchâtres, très-durs : FEUILLES verd-jaunâtre, très-cotonneuses, très-persistantes : GRAINS très-serrés, gros, un peu dorés, tardifs, avec des VEINES très-visibles.

Ramis *albicantibus durissimis :* foliis *viridi luteis valde tomentosis, diu persistentibus :* acinis *confertissimis magnis subaureis serotinis*, venis *conspicuis.*

Elle diffère aussi du mantuo de Pilas, par ses FEUILLES un peu moins cotonneuses, leurs SINUS moins profonds, et leurs DENTS plus courtes, raisins plus petits : GRAINS plus dorés, avec des veines plus apparentes.

On la cultive dans les lieux nommés ci-dessus.

14°. CORDOVI. PELLUCIDA.

SARMENS blanchâtres, très-durs : FEUILLES d'un verd jaunâtre très-persistantes : GRAINS gros, dorés, transparens, les VEINES très-apparentes.

Ramis *albicantibus durissimis :* foliis *viridi luteis diu persistentibus* acinis *magnis aureis pellucidis*, venis *valde conspicuis.*

Elle diffère encore de la précédente par-

les RAISINS, qui ont moins de VERJUS et le PÉDONCULE plus tendre : les GRAINS plus transparens, moins durs, plus savoureux et un peu plus précoces.

Observation. A Lascuevas, vignoble de San-Lucar, j'ai vu une souche qui n'avait pas été soignée dans sa jeunesse, qui avait les bouts des feuilles inférieures couverts de petits poils épais, droits et forts, accident qui ne se rencontrait pas dans les autres ceps du cordovi, qui se cultivait dans la même vigne, et qui lui étaient absolument égaux dans tout le reste.

On cultive des plans entiers de cette variété dans les vignes de Trebugena, et dans les sables de Xérès, et quelques souches dans les autres vignes de celle-ci, et dans celles d'Arcos, Espera, Paxarète et Ronda.

15°. FRAY GUZANO MERLETI. (1)
de Miraflores.

FRAY guzano, à la Palmosa et Miraflores, vignobes de San-Lucar.

---

(1) Je dédie cette variété à J. Merlet, parce qu'il en a décrit quelques-unes, selon le témoignage de Haller et Duhamel.

Sarmens blanchâtres, très-durs : feuilles verd jaunâtre, très-persistantes ; grains ronds, verds, tardifs, qui n'avortent pas.

Ramis *albicantibus durissimis :* foliis *viridi luteis diu persistentibus :* acinis *rotundis viridibus serotinis, nullo abortivo.*

Elle ne diffère du mantuo de Pilas que par les caractères exprimés dans la définition et par ses sarmens plus durs : les feuilles sont un peu moins cotonneuses, leur pétiole plus rouge : les grains moins gros. Jamais elle n'est stérile.

Elle se cultive dans les vignobles cités ci-dessus, et à Ronda.

16°. TORRONTES. ISSOPHILLA.

Sarmens blanchâtres, très-durs : feuilles presque égales, verd très-foncé, les sinus très-profonds, cordiformes : raisins ovales-cylindriques : grains très-serrés, ronds, un peu dorés.

Ramis *albicantibus durissimis ;* foliis *subæqualibus, intensissime viridibus sinubus profundissimis cordatis;* racemis *ovato-cylindricis;* acinis *confertissimis rotundis subaureis.*

Il diffère encore du mantuo castillan par ses sarmens, qui sont en beaucoup plus grand nombre, un peu plus longs, plus déliés, et qui

portent très-peu de GRAPILLONS ; FEUILLES moyennes, un peu irrégulières, palmées, avec les SINUS cordiformes, d'un verd très-foncé, dans leur partie supérieure, et plus persistantes : RAISINS beaucoup, sans VERJUS : GRAINS moyens, leur PEAU un peu épaisse; plus doux: l'ANNEAU un peu marqué.

Son moût pesa, le 27 septembre, 13 degrés.

Première observation. Ses raisins résistent beaucoup à l'action du vent, du soleil et des pluies.

Deuxième observation. Cette variété est si appréciable pour faire des vins, tant à raison de son excellent moût, que par l'abondance de sa production, qu'on peut lui appliquer avec juste raison cet antique refrain : Le Torontes ne donneras, ni mangeras, que bon vin tu en fairas.

Elle est très-rare dans les vignes de Trehugena.

TRIBU IV.

JAENES. DURACINÆ.

SARMENS un peu droits, cassans: PÉDONCULE ligneux : GRAINS serrés, durs, PEAU très-épaisse.

Rami *erectiusculi fragiles :* pedunculi *lignosi:* acinis *confertis duris* cutè *crassissima.*

Duracinæ, *de durus*, nom que donnaient les Latins à des raisins très-durs, qui se conservaient long-temps et que quelques-uns prétendent être nos Jaenes.

17°. JAEN noir de Séville. STEPHANI (1).

Jaen prieto ou noir; à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Tarifa et Motril.

Raisins noirâtres.

Acinis *nigricantibus.*

Burgundy grape. *Langley, pom., pag.* 116. *lam.* 41, *fig.* [illegible]

Cep moyen, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens assez, un peu courts, déliés, point ondés, ronds, entièrement nus, gris rougeâtres: entre-nœuds moyens: grapillons très-peu.

Feuilles un peu petites, un peu irrégulières, palmées ou lobées; tous les sinus cordiformes ou élargis; ordinairement un peu

---

(1) Je dédie cette variété à Charles Etienne, un des auteurs de l'ancienne *Maison rustique.* Voy. la pag. 138.

ridées dans leur partie supérieure, dans l'inférieure nues. et verd un peu jaunâtre, assez foncé, qui, avant leur chute, devient rouge; très-cotonneuses, le coton très-adhérent et blanc; tombent dans le temps ordinaire. LOBES cinq, presque entiers, un peu pointus; DENTS moyennes, NERFS moyens, PÉTIOLE moyen; il est ordinairement couvert de poils courts un peu rudes, ou un peu cotonneux, rouge, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS abondamment, moyens, très-serrés; très-peu de VERJUS; PÉDONCULE très-court.

GRAINS moyens (d'environ huit lignes de diamètre ou huit lignes de grosseur, et environ demi-ligne de longueur), presque ronds, très-obtus, de superficie égale, assez charnus, âpres, tardifs; l'ANNEAU peu ou assez marqué, presque rond.

Son moût pesa, à San-Lucar, le 19 septembre, 11 degrés et demi.

Observation. Les raisins de cette variété ressemblent beaucoup à ceux du Palomino commun; mais ils se distinguent aisément de ceux-ci par leur couleur noir-rougeâtre; leur peau est plus épaisse, leur goût plus âpre; ils sont plus durs et moins succulens.

Elle se cultive dans les lieux cités.

18°. JAEN noir de Grenade. CRESCENCII (1).

JAEN prieto ou noir, à Motril, ravin de Poqueira, Torvison, etc.

RAISINS très-noirs.

Acinis *nigerrimis*.

Elle diffère aussi de la précédente par ses SARMENS très-gros, d'une nuance plus foncée, qui ordinairement se partagent en deux parties presqu'égales, à deux pieds de leur base, et donnent les meilleurs raisins à l'endroit où se forme la fourche. FEUILLES lobées ou presque lobées, d'un verd très-foncé, qui se tache de rouge-violet à proportion que le raisin mûrit; le COTON peu adhérent; les RAISINS très-grands, jusqu'à peser cinq livres et demie. Cependant je soupçonne que ce n'est qu'une même variété.

On cultive quelques ceps de cette variété dans les lieux cités ci-dessus.

16°. JAEN blanc. VARRONIS (2).

---

(1) Variété dédiée au célèbre P. Crescencis, appelé vulgairement le *Cressentino*. Voy. son *Art*, p. 135.

(2) Variété dédiée à l'illustre agronome Varron. Voyez son *Art*, pag. 130.

Jaen blanc, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète et Ronda.

Garrilla à Umbrete.

Raisins blancs.

Acinis *albis*.

Jaen. *Valcarcel*, loc. cit. pag. 22.

Les grains de cette variété sont moins ronds et un peu plus gros que ceux du jaen noir de Séville; dans tout le reste elles sont égales.

Observations. Dans toutes ou presque toutes les provinces d'Espagne, on cultive quelque variété sous le nom de *jaen* ou de *jaen blanc*, et c'est l'unique ou la principale dont on fait du vin en beaucoup d'endroits, comme les Alpujarres, la Contraviessa, Gergal, Guadix, Baza, Dalias, Huercal, les Velez, Cuevas, Albox, Huescar, Jaen, terre de Ubeda, Temblèque, etc.; mais ce n'est pas partout la même variété qu'on connaît sous cette dénomination; le Jaen de Grenade, Motril, les Alpujarres, la Contraviessa et Baza diffère de celui de San-Lucar par ses feuilles, plus grandes et vertes, à peine coupées jusqu'à un tiers de leur disque, par ses raisins moins serrés et par les grains moins ronds (de six lignes de longueur et d'autant de grosseur), avec l'anneau plus marqué (de cinq côtés): il est commu-

nément moins juteux que celui de San-Lucar; les pluies le pourrissent davantage, et il se conserve moins quand il est suspendu. Celui d'Ubeda est un peu plus mou et plus juteux que celui de San-Lucar et de Grenade. Celui que décrit Boutelou (page 330) se distingue des trois autres par divers caractères, qu'on peut voir dans sa description; mais celui de la vigne du Jardin-Royal-Botanique de Madrid, et les raisins qui se vendent dans les marchés de cette capitale, est, à mon avis, la même variété que le jaen de Grenade. Il est vrai que les différences du terrain et d'autres accidens peuvent influer très-sensiblement sur plusieurs de ces caractères, mais non sur tous; au contraire, il paraît très-probable qu'il serait impossible à l'homme d'en faire disparaître quelques-uns d'entre eux. Néanmoins, à la vue d'une affinité si intime, on pourrait soupçonner que tous les jaens cités proviennent d'une même variété très-ancienne, et altérée par le pouvoir de plusieurs siècles et à force de varier la culture, ou qu'elle est seulement modifiée par la diversité des circonstances dans lesquelles elle végète actuellement, selon les pays. Mais ne substituons pas des hypothèses, quoique probables, aux preuves qui nous manquent. Le

premier qui donnera à connaître avec exactitude tous les cépages qu'on appelle *jaens* en Espagne, rendra à sa patrie un service distingué, parce que parmi ceux qui portent ce nom antique et fameux, il en est un qui donne beaucoup et d'excellente eau-de-vie, comme celui de Grenade; et plusieurs qui, par l'âpreté de leur fruit, devraient être exilés de bien des cantons où on les cultive seulement pour faire le vin, et probablement on devrait aussi les bannir des districts où ils sont estimés pour l'eau-de-vie, puisqu'ils possèdent d'autres cépages bien meilleurs pour cet objet. Les vins de Valdepénas et Mansanarès sont très-supérieurs à ceux de Temblèque, parce qu'on les fait avec une variété appelée *layrènes*, et non avec le *jaen*. Ceux qui, dans les pays tardifs ou frais, préfèrent les cépages tardifs (tel que le jaen l'est partout), commettent une double erreur, quand ils négligent les variétés précoces et excellentes sous tous les rapports. Dans ce cas se trouve Baza et beaucoup d'autres pays d'Espagne.

TRIBU V.

MOLLARÈS. HELVOLÆ.

Sarmens tendres; feuilles grandes, presque rondes, presque entières, les dents courtes, molles; grains gros, ronds, très-mous, savoureux.

Rami *teneri;* folia *magna suborbicularia, subintegra breviter dentata mollia;* acini *magni rotondi mollissimi sapidi.*

Helvolæ et varianæ; c'est ainsi que Pline et Columèle appellent des raisins qui varient de couleur, et dont les caractères conviennent à ceux de cette tribu.

20°. MOLLAR noir. MOLLIS.

Mollar noir, à San-Lucar, Xérès, Port-Sainte-Marie, Chipiona, Rota, Utrera, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète, Palacios, Conil, Tarifa, Algeziras et Ronda.

Mollar sevilien, à Malaga,

Feuilles à dents très-courtes; Raisins noirs.

Follis *brevissime dentatis;* Acinis *nigris.*

Mollar, Valcarcel, loc. cit. pag. 23?

Mollar sevilien, la Lena, loc. cit. pag. 27.

Cep moyens, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens beaucoup, rampans, longs, un peu déliés, point ondés, ronds, gris rougeâtres foncés.

Entre-nœuds moyens; très-peu de grapillons.

Feuilles un peu ridées, rougeâtres lors du développement, et après d'un verd très-jaunâtre et un peu clair; elle devient rougeâtre avant la chute, très-cotonneuse dans la partie inférieure; le coton très-adhérent et blanc, tombent au temps ordinaire. Le pétiole moyen, entièrement nu ou très-peu velu, rougeâtre, en angle un peu aigu avec la feuille.

Raisins assez grands, un peu irréguliers, un peu recomposés dans leur partie supérieure, composés dans le reste, clairs; verjus peu, quelquefois beaucoup, peu de petits grains; pédoncule long, délié, tendre; pedicelles très-peu verruceux, les verrues très-petites, bourlet peu enflé.

Grains de huit lignes et demie de grosseur, et huit lignes de longueur, un peu inégaux, très-obtus, leur superficie unie, peu charnus, la peau fine, précoces; l'anneau peu marqué, gris noirâtre.

Son moût a pesé à San-Lucar, le 15 sep-

tembre, 9 degrès; le 30, à Paxarète, 12 degrès.

Première observation. Les feuilles de cette variété ressemblent davantage que celles d'aucune autre, à celles de la V. *indica* de Linné, par leur figure et leurs dents, spécialement les inférieures.

Deuxième observation. J'ai vu quelques souches vieilles et infirmes de cette variété qui avaient les feuilles très-profondément coupées, sans que pour cela on pût les confondre avec quelqu'autre, dont elles se distinguent toujours par leur contour, leur mollesse, leurs dents et leur couleur.

On en cultive quelques souches dans presque tous les vignobles de San-Lucar, et des plans entiers à Trebugena.

A Xérès, elle occupe un tiers des vignes qui sont plantées dans les sables; on en cueille le fruit pour le manger, et c'est pour le même usage qu'on la cultive à Malaga.

A Palacios, c'est presque la seule qu'on cultive pour transporter le fruit et le vendre; on fait de même à Loxa.

A Arcos, Espera et Paxarète elle occupe les quatre sixièmes des vignobles.

Après le listan commun, c'est la variété la plus estimée à Conil et à Algésiras.

On la cultive aussi à Tarifa. Les autres populations que j'ai citées ci-dessus, ne la multiplient pas autant.

21°. MOLLAR cano. VERSICOLOR.

Mollar cano, à San-Lucar, Trébugéna, Arcos, Espera et Paxarète.

Raisins de plusieurs couleurs.

Acinis *versicoloribus*.

Cette variété ne diffère de la précédente que par la couleur du grain, qui, dans un même raisin est noir, rouge, rougeâtre, et entièrement blanc.

Observation. Cette variété est peut-être une sous-variété très-accidentelle de la précédente, qui se forme sous nos yeux. Cela ne dépend pas du terrain, car je l'ai vue dans la terre noire, dans la terre glaise, et dans les terres sablonneuses. Des chefs de vignerons habiles assurent avoir observé des souches vieilles qui étaient blanches, ayant été noires dans leur jeunesse.

On la cultive dans les lieux susnommés.

22°. MOLLAR noir sauvage. DUHAMELII(1).

MOLLAR noir sauvage à San-Lucar.

FEUILLES à dents courtes ; GRAINS noirs un peu aigres.

Foliis *breviter dentatis;* acinis *nigris subacidis.*

Cette variété diffère encore du mollar commun par ses SARMENS plus déliés; les FEUILLES le plus souvent coupées par quelques sinus courts, et moins cotonneuses ; RAISINS plus clairs, et ordinairement avec plus de VERJUS ; GRAINS plus petits, moins savoureux et plus tardifs.

Observation. On peut appliquer à cette variété, à l'égard du mollar commun, la même observation que j'ai faite en parlant du palomino sauvage.

Elle croît spontanément dans l'Algaida de San-Lucar.

TRIBU VI.

ALBILLOS. DAPSILES.

SARMENS, beaucoup, rampans, tendres ; FEUILLES petites, verd foncé ; RAISINS presque cylindriques ; GRAINS serrés, mous.

---

(1) Je dédie cette variété au célèbre *Du Hamel du Monceau*, dont les observations sur les cépages forment l'époque la plus brillante de l'ampélographie. Voy. pag. 126, 127 et 150.

Rami *multi prostrati longi graciles teneri;* folia *parva intensè viridia;* racemi *subcylindrici;* acini *conferti, molles.*

Dapsiles, δαψιλὴς, abondant, copieux. J'ai donné ce nom aux variétés de cette tribu, parce qu'elles sont très-fertiles en moût.

Observation. Le nom albillo est encore plus général que celui de jaen : c'est celui que les vignerons espagnols, et particulièrement les Andalous, ont appliqué avec le plus de jugement, et ils lui en ont ajouté d'autres à la manière des botanistes, pour désigner quelques castes évidemment très-rapprochées; et quoiqu'ils n'aient pas fait de même pour toutes les variétés, et qu'ils aient exclus des albillos quelques-unes qui possèdent éminemment leurs caractères, ce qui produit assez de confusion : nous avons toujours l'avantage qu'on ne donne jamais ce nom à des variétés très-diverses, comme cela arrive dans bien d'autres cépages : par exemple, l'albilla précoce de Boutelou (page 229) a sans doute beaucoup d'affinité avec les albillos que j'ai décris; mais pas autant qu'avec les listans, dont il réunit la tribu à celle des albillos.

23°. ALBILLO CASTILLAN. RACEMOSISSIMA.

ALBILLO castillan à Xérès;

Albillo cagalon à San-Lucar, Port-Sainte-Marie, Rota et Chipiona;

Albillo à Moguer.

Pédoncule ligneux; grains très-serrés, ovales, verds, très-succulens.

Pedunculo *lignoso ;* acinis *confertissimis, obovatis viridibus succosissimis.*

Cep délié, bourgeonnement très-précoce.

Sarmens beaucoup, point ondés, ronds, gris-rougeâtre foncé; entre-noeuds moyens; grapillons très-peu.

Feuilles un peu irrégulières, ordinairement palmées, les sinus cordiformes; rougeâtres à l'époque de leur déploiement, un peu ridées et nues dans leur partie supérieure, cotonneuses dans l'inférieure : le coton très-adhérent et blanc, persistantes; lobes cinq, ordinairement entiers, peu pointus : dents courtes, nerfs moyens: pétiole moyen, un peu velu, rouge, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins très-abondamment, moyens; Verjus peu; point de pétits grains; pédoncule très-court.

Grains moyens (plus petits que ceux du listan commun), presque égaux, très-obtus, leur superficie égale, si excessivement mous et succulens, qu'ils se vident entièrement sous la

plus légère pression, très-doux et insipides; très-précoces. La PEAU épaisse : l'ANNEAU assez marqué, presque circulaire, quelquefois avec des angles très-manifestes, rouge-grisâtre, un peu clair.

Son moût a pesé, le 15 septembre, 12 degrés, et le 19 du même mois, de 11 à 12 degrés.

Première observation. La saveur, le poids du moût de cette variété, et les expériences de plusieurs propriétaires démontrent qu'elle est très-précieuse pour faire des vins. Chacun de ses grains peut se considérer comme un petit sac de moût, qui n'est ni faible, ni aqueux, comme on le pense, vulgairement, dans le royaume de Séville, où il paraît qu'on est prévenu par l'extraordinaire abondance des souches et des raisins, dont le moût est très-sucré et presque pur.

Deuxième observation. Les fourmis aiment beaucoup son moût.

On en rencontre des plants à San-Lucar et à Xérès; on en cultive aussi dans les villages cités ci-dessus.

24°. ALBILLO noir. SUCCOSA.

ALBILLO noir à San-Lucar et Xérès.

Grains noirs.

Acinis *nigris.*

Elle diffère encore de la précédente par ses sarmens d'une nuance plus claire; feuilles entières ou presqu'entières, quelquefois lobées, rarement palmées; leur pétiole rouge très-clair, ou presque blanc. Raisins beaucoup, grands, moins serrés. Grains un peu moins mous, moins succulens, et la peau moins épaisse.

Elle est très-rare dans les vignes de San-Lucar et Xérès.

25°. DE LALENA. LALENNÆ (1).

Pédoncule tendre; grains un peu serrés, verds.

Pedunculo *tenero;* acinis *subconfertis viridibus.*

Vitis oblungulo fructu, albo viridi, medio succosissimo, molli, dulci. Misilmeri *virdisi*, Myrthi *virdusa. Cupani, loc. cit. pag.* 235.?

Cette variété diffère encore de l'albillo cas-

---

(1) A la page 155, on peut voir l'rrticle de Garcia de Lena, à qui je dédie cette variété.

tillan, par ses GRAINS plus petits, un peu plus oblongs, moins mous, la PEAU plus épaisse, un peu plus âpres, et moins insipides.

Je l'ai observée à San-Lucar dans le vignoble de Las Cuevas.

26°. DE BEGUILLET. BEGUILLETI (1).

RAISINS petits; GRAINS très-serrés, ovales, verts, succulens.

Racemis *parvis*; acinis *confertissimis*, *obovatis viridibus*, *succosissimis*.

Cette variété diffère encore de l'ALBILLO castillan, par son CEP et ses SARMENS plus gros: FEUILLES, les SINUS plus élargis, et les DENTS moyennes. RAISINS à PÉDONCULE plus court; GRAINS plus petits, plus prolongés, moins mous, PEAU plus épaisse, doux, âpres, mais agréables au goût.

Elle se cultive dans le même vignoble que la précédente.

27°. ALBILLO gris. HEPPE (2).

ALBILLO gris à San-Lucar, Xérès, Tre-

---

(1) Variété dédiée à l'agronome Beguillet, dont j'ai parlé pag. 148.

(2) J'ai donné ce nom à cette variété, en hommage

bugena, Arcos, Paxarète, Espera et Ronda.

Feuilles très-cotonneuses; raisins moyens, ovales, cylindriques; grains très-serrés, quasi ronds, verd jaunâtre clair, veines apparentes.

Foliis *valde tomentosis;* racemis *mediocribus ovato cylindricis;* acinis *confertissimis subrotundis dilutè viridi-luteis*, venis *conspicuis.*

Elle diffère encore de la précédente par ses feuilles à dents petites; raisins plus serrés; grains moins mous, moins succulens, peau moins épaisse, moins savoureux et un peu tardifs.

Observations. Le raisin *pardilla* de Boutelou (pag. 329) a beaucoup d'affinité avec cette variété.

On la cultive dans les lieux susnommés.

28°. ALBILLO DE HUELBA. HERRERÆ (1).

Albillo de Huelba à Trebugena, Port-

à celui de George Heppe, auteur de *Ars propagandi vites apud francos usitata* (Witerbergæ, 1697). Ce traité, selon le témoignage de Haller, contient la description de quelques cépages.

(2) Variété dédiée au célèbre agronome Alonzo Herrera, père de l'ampelographie espagnole. Voy. la page 137.

Saint-Marie et à Lascabezas de Saint-Jean.

Raisins grands, ovales, cylindriques; grains très-serrés, presque ronds, verd jaunâtre clair.

Racemis *magnis ovato cylindricis ; acinis confertissimis subrotundis dilutè viridis-luteis.*

Cette variété diffère encore de l'albillo castillan par ses sarmens plus longs, plus rougeâtres : feuilles à sinus constamment plus profonds et plus élargis, à dents moyennes : raisins beaucoup plus serrés, sans verjus; pédoncule plus court; grains moins mous, moins succulens, peau plus épaisse.

On estime beaucoup son moût qui a pesé, le 28 septembre, 13 degrés.

Il y a des grands plans entiers de cette variété dans les vignes de Trebugena, et on la cultive aussi au Port-Sainte-Marie et à Lascabezas.

VARIÉTÉS ISOLÉES.

29°. ALBILLO loco. VALIDA.

Albillo loco à Arcos, Paxarète et Espera.

Sarmens rampans, longs, durs : feuilles grandes, cotonneuses, le coton très-adhérent; raisins ovales, cylindriques; grains très-serrés, ronds, verds, mous.

Ramis *prostratis longis duris* : foliis *magnis tomentosis tomento arcte adherenti* : racemis *ovato cylindricis* : acinis *confertissimis rotundis viridibus mollibus.*

Vitis rotundo fructu medio, succoso, viridi albescente, strictè annexo, molliculo, non ingrati gustus. Misilmeris, Buxazzara. *Cupani loc. cit.* pag. 234 ?

Cep très-gros, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens très-nombreux, déliés, point ondés, ronds, gris-rougeâtre clair; entre-nœuds longs; bourgeons petits, très-aigus.

Feuilles moyennes, les inférieures grandes, un peu irrégulières, ordinairement lobées, quelquefois palmées, les sinus élargis ou cordiformes, un peu ridées, verd foncé, qui, dans les inferieures, se change en jaune sale avant la maturité, et finalement devient grisâtre; lobes cinq, presque entiers, un peu pointus; dents un peu longues, coton blanc; nerfs moyens; pétiole moyen, rouge ou au moins rougeâtre.

Raisins assez, sans verjus; le pédoncule infiniment petit; grains moyens, égaux, obtus, à superficie égale, peu charnus, doux un peu

aigrelets, précoces; la PEAU épaisse, l'ANNEAU étroit, simple, à cinq côtés, rouge grisâtre.

Son moût a pesé, le 30 septembre, à Paxarète, 12 degrés.

On rencontre beaucoup de pieds de ce cépage dans les vignes d'Arcos, Espera, et quelques-uns à Paxarète.

30°. ALBILLO de Grenade. LEINWEBERI(1).

ALBILLO à Grenade, Motril et la Alpujarres.

SARMENS cassans; FEUILLES moyennes, vertes, cotonneuses; GRAINS très-serrés, moyens, un peu oblongs, blancs, mous.

Ramis *fragilibus:* foliis *mediocribus viridibus tomentosis:* acinis *confertissimis, mediocribus oblongiusculis albis mollibus.*

CEP moyen; ÉCORCE très-adhérente, peu crevassée, les crevasses étroites; BOURGEONS en temps ordinaire.

SARMENS rampans, longs, un peu gros, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre: ENTRE-NOEUDS moyens; NOEUDS moyens; GRAPIL-

(1) Je dédie cette variété à J. A. Leinweber, parce que, selon le témoignage de Haller, il en a décrit plusieurs dans son traité.

LONS peu, RAMEAUX SECONDAIRES assez, et courts.

FEUILLES inégales un peu irrégulières, lobées, ou presque entières, un peu ridées et nues dans la partie supérieure, toujours planes: LOBES cinq, un peu pointus: DENTS moyennes : le COTON très-adhérent, blanc; PÉTIOLE assez rouge.

RAISINS abondamment, moyens, presque cylindriques; LOBES très-courts; sans VERJUS et sans PETITS GRAINS, PÉDICELLE très-court, grosseur moyenne, dur.

GRAINS longs de six lignes sur cinq et demie de grosseur, presque égaux, très-obtus, leur superfie égale, transparens, difficiles à séparer de leur PÉDICELLE, assez charnus, d'une saveur douce mêlée d'un peu d'aigre et d'âpreté assez agréable; un peu tardifs: PINCEAU, point ou bien petit; PEAU assez épaisse; ANNEAU très-marqué, circulaire.

Observation. Les feuilles de cette variété ont communément auprès des nerfs, et quelquefois en d'autres parties de leurs envers, beaucoup de poils isolés, et un peu hérissés; de sorte qu'elles sont effectivement cotonneuses et velues tout à la fois.

Elle est rare dans les lieux cités; et on ne

la plante que pour en manger le fruit, on la cultive quelquefois en treille.

31°. VERDAGUILLA. ACERBA.

Verdaguilla à San-Lucar et Xérès.

Albillo-peco à Trébugena.

Sarmens durs ; feuilles grandes, cotonneuses, le coton peu adhérent ; raisins ovales-cylindriques ; grains très-serrés, presque ronds, verds, aigres.

Ramis *duris* : foliis *magnis tomentosis, tomento vix adherenti* : racemis *ovato-cylindricis* : acinis *confertissimis subrotundis viridibus acidis*.

Cep moyen, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens, beaucoup, un peu déliés, point ondés, ronds, gris rougeâtre clair ; entrenoeuds moyens.

Feuilles comme celles de l'albillo-loco, excepté que les inférieures sont ordinairement presque entières, tandis que les supérieures sont coupées jusqu'à la moitié de leur disque, et que leur coton se détache par le plus léger frottement, et même par celui des feuilles voisines, ce qui fait que presque toutes ont des parties nues plusieurs jours avant la vendange.

Raisins beaucoup, sans verjus; pédoncule infiniment court.

Grains moyens, très-obtus, à superficie égale, verd clair, mous, d'un goût aigre désagréable, un peu moins précoces que ceux de l'albillo-loco; Anneau très-peu marqué, blanc.

Elle est rare à San-Lucar et Xérès; on la rencontre çà et là dans presque toutes les vignes de Trébugena.

52°. VERDAL. MILLERI (1).

Verdal à Grenade.

Verdehoja à Grenade.

Santa-Paula à Zujar.

Sarmens durs; feuilles verd foncé; raisins clairs; grains oblongs, verds, mous, âpres.

Ramis *duris :* foliis *intensè viridibus :* acinis *raris oblongis viridibus mollibus austeris.*

Cep, bourgeonnement tardif.

Sarmens point ondés, ronds, gris rougeâ-

(1) Je dédie cette variété à P. H. Miller, parce qu'il en a décrit trente-trois dans son célèbre *Dictionnaire des jardins*. Voy, son art. pag. 147.

tre; ENTRE-NOEUDS longs ; GRAPILLONS, très-peu; RAMEAUX SECONDAIRES, très-peu.

FEUILLES un peu grandes, presque entières, un peu ridées, assez cotonneuses, le coton adhérent et blanc ; DENTS courtes; PÉTIOLE rouge assez foncé.

RAISINS assez, infiniment grands, sans VERJUS, PÉDONCULE dur.

GRAINS très-grands (de onze lignes de longueur sur neuf de grosseur), presque égaux, un peu ovales, très-obtus, à superficie égale, très-transparens, assez juteux, tardifs ; PEAU épaisse ; ANNEAU peu marqué.

Première observations. On a pesé des grapes de cette variété qui pesaient douze livres et demie; il est fâcheux qu'elle soit si inférieure par les autres qualités, et spécialement par son goût.

Deuxième observation. Ses raisins se pourrissent plus que ceux de toute autre variété, s'il pleut après leur maturité.

On la cultive dans les treilles à Grenade, pour en vendre le fruit au marché.

33°. ABEJERA. IMPATIENS.

ABEJERA à San-Lucar, Xérès, Trébugena et Espera.

SARMENS un peu droits, tendres; RAMEAUX secondaires beaucoup; FEUILLES grandes, vertes; GRAINS très-serrés, ovales, verds, très-succulens; VEINES apparentes.

Ramis *suberectis teneris, nepotibus multis:* FOLIIS *magnis viridibus:* ACINIS *confertissimis obovatis viridibus valde succosis* VENIS *conspicuis.*

CEP gros, bourgeonne en temps ordinaire.

SARMENS beaucoup, partie rampans, partie droits, longs, grosseur moyenne, ronds, gris jaunâtre; ENTRE-NOEUDS moyens; RAMEAUX secondaires beaucoup, longs avec beaucoup de GRAPILLONS.

FEUILLES entières ou presque entières, un peu ridées, verd peu foncé sur la surface supérieure, cotonneuses à leurs envers: le COTON adhérent et blanc, tombent dans le temps ordinaire; DENTS moyennes; PÉTIOLE tout-à-fait nu, rouge clair, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS moyens, sans VERJUS: PÉDONCULE tendre.

GRAINS différens de ceux des albillas castillanes, parce qu'ils sont plus grands et un peu plus ronds; ils ne sont pas aussi mous ni si succulens; ils sont moins insipides, ils ont les

VEINES plus apparentes et la PEAU un peu plus épaisse; l'ANNEAU d'une nuance un peu plus claire.

Observation. Ses raisins se pourrissent très-promptement, quelquefois sur la souche même, avant les vendanges; les abeilles et les guêpes, qui les préfèrent à tous les autres, contribuent beaucoup à leur destruction.

On cultive quelques ceps de cette variété à San-Lucar et Trebugena, beaucoup à Xérès et des plans entiers à Espera.

34°. LLORONA. LACRYMOSA.

LLORONA, à Trebugena.

SARMENS rampans, courts, déliés, tendres: FEUILLES palmées, verd jaunâtre: RAISINS petits entre cylindriques et un peu sphériques: GRAINS très-serrés, un peu oblongs, verds, très-succulens.

Ramis *prostratis brevibus gracilibus teneris:* foliis *palmatis viridi-luteis:* racemis *parvis cylindrico-subglobosis*: Acinis *confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.*

CEP, bourgeonnement très-précoce.

SARMENS beaucoup, gris clair; GRAPILLONS très-peu: FEUILLES moyennes, presque égales, irrégulières: les SINUS cordiformes ou élargis,

un peu ridées dans leur partie supérieure, un peu cotonneuses à leur envers; le COTON très-adhérent et blanc, tombent de bonne heure: LOBES cinq, presque entiers, assez pointus; DENTS moyennes: NERFS moyens: le PÉTIOLE un peu velu, rouge claire, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS beaucoup, sans VERJUS.

GRAINS presque aussi gros que ceux du mantuo castillan, très-mous et succulens, très-insipides, verd clair, précoces.

Son moût, le 28 septembre, a pesé 10 degrés.

Sa qualité a une mauvaise réputation pour les vins.

On le cultive dans beaucoup de vignes de Trebugena.

35°. GALLÉGA. ANOMALA.

GALLÉGA, à Arcos, Espéra, Paxarète et Ronda.

VRILLES opposées et éparpillées.

Cirrhis *oppositis sparsisque.*

CEP moyen, bourgeonnement très-précoce.

SARMENS horizontaux, assez longs, un peu gros, ronds, gris blanchâtre, tendres: MOELLE beaucoup: RAMEAUX secondaires beaucoup, courts, peu de GRAPILLONS.

Feuilles moyennes, un peu irrégulières, presque entières, rarement lobées, verd jaunâtre, peu cotonneuses, le coton peu adhérent et blanc: dents moyennes: pétiole presque nu, rouge, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins beaucoup, moyens, très-serrés, sans verjus; pédoncule infiniment court.

Grains moyens, égaux, ovales, très-obtus, verds, très-mous, insipides, précoces; veines très-apparentes: peau fine; anneau très-peu marqué.

Observation. C'est l'unique cépage qui pousse constamment beaucoup de vrilles entre les bourgeons sans aucun ordre; les autres occupent leur place ordinaire vis-à-vis des feuilles. Cette variété n'est pas moins singulière par le chevelu qu'on observe (selon Ant. Ruis) sur la tête de la souche à l'époque de la taille, et qui est absolument semblable à celui qui pousse sur les racines.

On en voit plusieurs plans dans les lieux ci-dessus cités.

36°. MOLLAR de Cadix. MOLLISSIMA.

Mollar de Cadix, à Paxarète.

Listan priéto, à Arcos et Espéra.

Sarmens rampans, très-longs, mouchetés

de noir dans leur partie inférieure, tendres: FEUILLES presque entières, et qui rougissent dès que le fruit mûrit: RAISINS grands, entre cylindriques et un peu coniques: GRAINS très-serrés, moyens, noirs, très-juteux.

Ramis *prostratis longissimis inferné nigrescenti-maculatis teneris:* foliis *sub integris maturo fructu rubentibus:* racemis *magnis cylindrico-subconicis:* acinis *confertissimis mediocribus, nigris succosissimis.*

CEP moyen, bourgeonnement précoce.

SARMENS grosseur moyenne, ronds, assez cotonneux dans leur partie inférieure, gris rougeâtre: ENTRE-NOEUDS longs: GRAPILLONS peu: RAMEAUX secondaires peu.

FEUILLES moyennes, les inférieures grandes, presque orbiculaires, presque lisses, verd très-jaunâtre à leur partie supérieure, peu cotonneuses dans l'inférieure: le COTON peu adhérent, blanc, et inégalement distribué: DENTS moyennes: PÉTIOLE rouge clair, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS beaucoup, sans VERJUS: PÉDONCULE moyen, tendre.

GRAINS presque ronds, très-obtus, superficie égale, très-transparens, infiniment mous,

d'un goût aigre doux désagréable, très-précoces : PEAU épaisse.

Observation. Les feuilles de cette variété ont très-peu de suc, ce qui fait qu'elles se dessèchent étant séparées du sarment bien avant le temps ordinaire ; ses grains, au contraire, sont de ceux qui se pourrissent en moins de temps.

On en cultive quelques petits plans à Arcos, Espera et Paxarète.

37°. MALVASIA. DULCISSIMA.

MALVASIA à Xérès.

SARMENS droits; FEUILLES verd jaunâtre ; GRAINS moyens, très-ronds, blancs, très-succulens, très-doux.

Ramis *erectis ;* foliis *viridi-luteis ;* acinis *mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

Vitis uberrima, rotundo fructu albo, omnium apprimè succoso, admodum dulci. Vulgo catarratu vrancu. Cupani, loc. cit. pag. 234?

MALVASIA herrera, Agr. Gen. lib. 2, cap. 2, § 10?

SARMENS courts, ronds, blancs rougeâtres, durs, ENTRE-NOEUDS moyens, sans RAMEAUX secondaires.

Feuilles grandes, un peu irrégulières, ordinairement lobées, quelquefois palmées; les sinus latéraux ordinairement cordiformes, celui de la base élargi, presque lisses, verd très-jaunâtre à la surface supérieure, un peu cotonneuses dans l'inférieure; le coton peu adhérent blanc; elles ont aussi quelques petits poils sur les nerfs; dents courtes; le pétiole nu, rouge clair, en angle presque droit avec la feuille.

Grains à superficie égale, assez transparens, très-mous, très-précoces; peau épaisse; anneau circulaire gris rougeâtre; graine une.

Observation. Je n'ai vu que trois souches débiles de cette variété; jamais elles n'ont produit un raisin régulier : ses caractères indiquent qu'elle est une des meilleures pour donner de bons vins.

A Xérès, vignoble de Valdetoro près Caulina.

38°. XIMÈNES zumbon. XIMENEZIOIDES.

Pedro ximènes zumbon, à Motril.

Alameri, à Ronda.

Sarmens cassans; feuilles palmées, verd jaunâtre; raisins clairs; grains moyens, un peu oblongs, blancs, mous, très-doux.

Ramis *fragilibus;* foliis *palmatis viridi-luteis;* acinis *raris mediocribus oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

Cette variété a le même port, les mêmes SARMENS et la même FEUILLE que le *jaen* blanc.

RAISINS, beaucoup, un peu grands, ovales, cylindriques; VERJUS, peu ou point; PETITS GRAINS, peu; PÉDONCULE tendre.

GRAINS de six lignes de longueur, sur cinq et demie de grosseur, très-obtus, à superficie égale, assez transparens, très-précoces, communément un peu dorés; PEAU très-fine; ANNEAU à cinq côtés, gris clair.

Observation. Par la description que je viens de donner du fruit de cette variété, on voit qu'elle doit être excellente pour faire du vin; en effet, elle ressemble si fort au pedro ximènes commun, qu'on ne peut les distinguer qu'en les ayant l'un et l'autre sous les yeux : alors on aperçoit que le grain du zumbon est un peu plus gros et moins doux; si le vigneron donnoit à sa culture toute l'attention qu'elle mérite, il y a apparence que cette variété seroit bientôt préférée au même ximènes commun, parce que son fruit est plus abondant en moût.

Je n'ai vu que quelques souches de cette

variété, dans la vigne de Garcia, vignoble du Magalète, à Motril.

39°. TINTILLA. LIEBAULTI (1).

TINTILLA, à San-Lucar, Xérès, Rota, Trebugena, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarète et Algeziras.

TINTO, à Malaga.

TINTA, à Moguer.

ALICANTE, a San-Lucar, Xérès et Malaga.

TINTA MENCIDA, à Conil et Tarifa.

SARMENS droits, rouge grisâtre, cassans; GRAINS petits, ronds noirs.

Ramis *erectis rubro-fuscis, fragilibus;* acinis *parvis rotundis nigris.*

ALICANTE *ò tinto la Lena,* loc. cit. pag. 26.

CEP gros, bourgeonne un peu tard.

SARMENS moyens, gros; ENTRE-NOEUDS moyens; GRAPILLONS, très-peu; FEUILLES moyennes, irrégulières, ordinairement lobées, quelquefois palmées; tous les SINUS ordinairement cordiformes ou au moins élargis, un peu ridées, verd un peu obscur, qui change en

(1) Je dédie cette variété à J. Liébault, un des auteurs de l'ancienne *Maison rustique.* Voy. la page 138.

rouge avant la chute, très-cotonneuses; le COTON très-adhérent et blanc, très-peu persistantes; LOBES, cinq, ordinairement presque entiers un peu pointus; DENTS moyennes; PÉTIOLE un peu cotonneux, rouge très-foncé, qui s'étend jusqu'à teindre les NERFS, en angle droit avec la feuille.

RAISINS, beaucoup, moyens, peu serrés; VERJUS, peu; sans PETITS GRAINS; PÉDONCULE très-court, très-dur.

GRAINS presque égaux, très-obtus, à superficie égale, très-succulens, d'un jus très-noir, d'un goût particulier très-doux, insipide et un peu âpre, très-ressemblant à celui du moût, un peu tardifs; PEAU épaisse; PEPINS, un ou deux.

Son moût, exprimé des raisins de Chipiona, a pesé, le 26 septembre, 15 degrés; de raisins de Rota, un peu mouillés, 14 degrés; et le 3 octobre, de raisins de la Palmosa, exposés un jour au soleil, 16 degrés un quart.

Première observation. Quelques raisins de cette variété pourraient, au premier coup-d'œil, se confondre avec ceux du palomino commun, si l'on ne faisait pas attention qu'ils sont toujours plus clairs et moitié plus petits. Ces grains ont aussi moitié moins de volume que ceux du palomino commun; ils sont opa-

ques, et leur peau est plus grosse; ils sont plus mous, plus succulens, et d'un goût bien différent.

Deuxième observation. Cette variété réussit dans les terres glaises et les sablonneuses beaucoup mieux que dans toute autre espèce de terrain.

C'est cette variété qui donne le fameux vin de Rota, connu sous le nom de *tintilla de Rota*. Ailleurs on l'emploie pour donner la couleur à d'autre moût dont on veut faire des vins rouges; dans le vin de Malaga, il entre pour un sixième, et c'est pour le même but que les propriétaires de San-Lucar achètent leurs raisins à ceux de Rota et de Chipiona; ils sont très-persuadés qu'aucune variété ne remplirait mieux leur objet. Les principaux vins rouges de San-Lucar sont le *maloque*, le *carlon* (1), et la *tintilla*, qui imite celle du Rota.

Cette variété occupe la plus grande partie des vignes de Rota. A Chipiona, Trebugena, Arcos, Espera et Malaga, on en cultive quelques plants. A San-Lucar, Xérès et Paxarète, il y en a seulement quelques souches éparses.

40°. TINTO. MACULATA.

Tinto, à Grenade, Motril et Luxar.

---

(1) On le nomme ainsi parce qu'il se fait à l'imitation de celui de Venicarlo.

Tintillo, de Luxar à Motril.

Sarmens très-cassans ; feuilles palmées ; grains moyens, ronds, noirs, très-mous.

Ramis *valde fragilibus ;* foliis *palmatis ;* acinis *mediocribus rotundis nigris mollisimis.*

Uva tinta, *Valcarcel*, loc., cit. pag. 24.

Sarmens ordinairement rampans, de grosseur moyenne, gris rougeâtre foncé, avec assez de grapillons et peu de rameaux secondaires. Feuilles à dents un peu longues, coton peu et peu adhérent. Raisins un peu grands, assez serrés, avec un peu de verjus. Grains longs de cinq lignes et demie, et presqu'autant de grosseur ; assez âpres et de mauvais goût, manquent de cette saveur caractéristique et indescriptible de la tintilla ; mûrissent en temps ordinaire : son moût est un peu moins noir que celui de la tintilla, avec laquelle elle se réunit dans les caractères que nous n'avons pas indiqués.

Observation. En Andalousie, et autres pays dont les vignobles ne donnent que des raisins blancs, chaque propriétaire a le soin de planter quelques parties en variétés de raisins noirs, pour pouvoir faire quelques pièces de vin rouge, ou du moins en donner la couleur, qui se préfère dans presque toute l'Espagne au blanc et au doré : d'autres achètent les raisins pour le même emploi, à ceux

qui ne les cultivent que pour les vendre. Il n'y a que bien peu d'endroits de l'Andalousie (1) où l'on cultive en grand les variétés de raisins noirs. C'est ce qui fait que dans toute la province on donne indistinctement ce nom, et sans distinction quelconque (2), aux variétés qu'on plante pour colorer le moût; c'est aussi ce qui rend si vagues et si communs les noms de *jaen* et d'*albillo*. Dans l'Alpujara, district de Baza, rivière Almanzora et autres districts du royaume de Grenade, on cultive une variété à raisin noir, qui, selon les rapports qu'on m'en a donnés, me paraît être la même que je viens de décrire. Les trois variétés à raisin noir (*even*, *xancivel* ou *légitime*, et *velasco*) que Boutelou décrit (pag. 336, 345 et 346), sont diverses des miennes.

41°. ROMÉ. BRETONNERIA (3).

Romé noir, à Motril.

---

(1) Je n'en connais pas ailleurs qu'à Rota, et dans la vigne de Calongal, près de Motril. A la Puebla de don Fabrique, tous les vins sont colorés avec le moût d'un cépage qu'ils appellent *tinta*.

(2) C'est ainsi dans d'autres provinces d'Espagne.

(3) Variété dédiée à l'agronome Labretonnerie, dont j'ai parlé pag. 153.

Sarmens rampans, cassans; feuilles moyennes, palmées; grains moyens, ronds, noirs, un peu mous, d'un doux âpre; peau un peu épaisse.

Ramis *prostratis fragilibus*; foliis *mediocribus palmatis*; acinis *mediocribus rotundis nigris molliusculis dulco - austeris*, cutè *crassiuscula*.

Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, succo-nigro, labia inficienti. Teinturier. Rozier, dict., pag. 178, tab. 9?

Uva tinta. Traduction castillane de Rozier, art. *oid.*, pag. 168?

Elle diffère aussi de la précédente par ses *sarmens*, qui ont assez de *rameaux secondaires* et point de *grapillons*. Feuilles avec beaucoup de poils épars et hérissés sur leur envers, principalement auprès des *nerfs* et des *veines*; le pétiole verd rougeâtre; raisins peu, ont quelques *petits grains*; pédoncule long et très-flexible; les pédicelles violets-noirâtres dans la moitié supérieure; grains un peu plus gros (longs de six lignes, sur un peu moins de grosseur.)

Une vingtième partie des vignobles de Motril sont plantés de cette variété : on la cultive pour donner de la couleur au moût.

42. GARABATONA. DIVERSIFOLIA.

Planche des caractères de la vigne, fig. 4.

GARABATONA, à San-Lucar.

SARMENS tendres; FEUILLES palmées ou presque entières; RAISINS très-petits; GRAINS très-serrés, très-petits, ronds, noirs.

Ramis *teneris*; foliis *palmatis subintegrisve*; racemis *minimis*; acinis *confertissimis minimis rotundis nigris*.

PARRIZA *Valcarc. loc. cit. pag.* 132?

Vitis silvestris, labrusca; Agraçera. *Trad.* de Rozier, *loc. cit. pag.* 166?

SARMENS déliés, ronds, gris rougeâtre clair, entre-nœuds moyens; FEUILLES grandes, irrégulières, palmées-lobées, et presque entières dans un même individu; les SINUS latéraux très-élargis ou cordiformes, quand elles sont palmées, peu élargis et aigus dans les lobées; le SINUS de la base élargi ou cordiforme; lisses, verd foncé, qui devient rouge foncé dans leur partie supérieure dès qu'elles commencent à se sécher; dans l'inférieure un peu cotonneuses: le COTON adhérent et blanc; LOBES, cinq, entiers ou coupés, très-pointus; DENTS longues; NERFS couverts de coton ou de poils épars; le PÉTIOLE cotonneux ou velu, blanc jaunâtre ou

rouge foncé, en angle droit avec la feuille.

Raisins longs de deux à quatre pouces, ovales-cylindriques, un peu recomposés, ou composés dans leur partie supérieure, simples dans l'inférieure.

Grains très-obtus, à superficie égale, mous, peau épaisse, aigres, tardifs (ils mûrissent à la fin de septembre.)

Première observation. Cette variété est en fleur jusqu'au mois de septembre, et semblable aux plantes qui végètent sous l'équateur, on la voit à un même temps chargée de fleurs qui ne sont pas encore fécondées, et de fruits presque mûrs.

Deuxième observation. Cette variété ressemble beaucoup à celle que donne Jacquin, dessinée dans les *Icones plantarum rariorum*, vol. 1, pl. 50, et bien légèrement décrite dans sa *Collectanea*, vol. 3, pag. 160. Jacquin ne dessine dans la sienne aucune feuille avec des sinus profonds jusqu'au-dessous de la moitié, ou qui soient cordiformes, ni avec du coton ou du poil, ni de couleur verd foncé. Il dessine le raisin peu serré, et les grains violets; mais comme sa planche représente très-mal les fleurs, et que le petit rameau qu'on a pris pour modèle paraît coupé sur le bout, c'est-à-dire,

mal choisi, on peut soupçonner que la plante que décrit Jacquin diffère beaucoup moins de la garabatona qu'il ne paraît par ses notes. Il faut observer que ce cépage est aussi spontané et très-commun dans les îles du Danube et sur ses bords, ainsi que dans la Basse-Autriche.

Elle est commune dans l'Algaida de San-Lucar, où elle couvre les myrtes, les lentisques, les ronces et autres arbrisseaux et arbustes.

43°. MORRASTELL. VALCARCELIA (1).

Morrastell, à Cuebas, Cubrin, les Veles, etc.

Torrontés, à Lubrin.

Casca, aux Vélez.

Sarmens courts, très-tendres; feuilles moyennes, palmées; raisins clairs; grains petits, très-ronds, noirs, mous, très-doux, tardifs.

Ramis *brevibus tenerimis;* foliis *mediocri-*

---

(1) Variété dédiée à notre agronome Valcarcel, qui s'est distingué parmi les ampelographes. V. son art. p. 154.

bus palmatis ; acinis *raris parvis rotundissimis nigris mollibus dulcissimis serotinis.*

MONASTRELL VERDADERO. *Valcarc. loc. cit. pag.* 29 ?

MONASTRELL MENUDO. Del Vao, *ib. p.* 246.

SARMENS très-courts ; ENTRE-NOEUDS très-courts, gris rougeâtre.

FEUILLES verd foncé, assez cotonneuses ; le COTON très-adhérent et blanc ; DENTS moyennes ; PÉTIOLE rouge clair.

RAISINS, peu, moyens, avec quelques VERJUS.

GRAINS de quatre lignes de diamètre, très-inégaux, très-obtus, à superficie égale, très-noirs, se séparent facilement du PÉDICELLE, très-succulens ; la PEAU un peu épaisse.

Observation. On cultive aussi à Lubrin une variété qu'on appelle *Morrastell blanc*, qui, dit-on, diffère seulement du noir parce qu'il est très-précoce, et par la couleur de son fruit.

On la cultive dans les lieux cités, pour donner la couleur au vin.

44°. VIRGILIANA. VIRGILIANA (1).

FEUILLES verd jaunâtre ; RAISINS petits ; GRAINS ovales, noirs, très-mous.

---

(1) Je dédie cette variété à l'illustre et divin chantre

Foliis *viridi-luteis ;* racemis *parvis;* acinis *obovatis*, *nigris eximiè mollibus.*

Sarmens comme la garabatona, sans grapillons; feuilles moyennes, très-irrégulières, entières ou avec de deux à quatre sinus très-courts, un peu ridées, verd très-jaunâtre dans leur partie supérieure, cotonneuses dans l'inférieure; le coton très-adhérent, blanc; dents courtes; pétiole blanc verdâtre, ou blanc rougeâtre.

Raisins beaucoup, clairs, ou très-clairs ordinairement, quelquefois assez serrés.

Grains petits, obtus, à superficie égale, très-transparens, aigres, doux, un peu tardifs.

Elle croît spontanément dans la Mare du Négre, à l'Algaida de San-Lucar.

45°. BEBA. BULLATA.

Beba, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Chipiona et Conil.

Sarmens tendres; feuilles grandes, les inférieures très-grandes et couvertes d'ampoules; grains un peu serrés, très-gros, oblongs, blancs.

---

des bois et des vignes, P. Virgile Maron. V. son art. page 131.

Ramis *teneris:* foliis *magnis, inferioribus maximis bullatis:* acinis *subconfertis maximis oblongis albis.*

White raisin grape. Langley, loc., cit. pag. 116, pl. 43 et 44?

Cep de grosseur moyenne, bourgeonnement très-précoce.

Sarmens rampans, longs, un peu déliés, ronds, gris rougeâtre: entre-nœuds longs: grapillons peu.

Feuilles irrégulières, ordinairement palmées ou lobées: sinus ordinairement cordiformes, verd jaunâtre très-cotonneuses: le coton très-adhérent et blanc, assez persistantes: lobes cinq, presque entiers, un peu pointus: dents moyennes: pétiole un peu cotonneux, rouge peu foncé, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins assez, très-grands, peu de verjus: le pédoncule flexible.

Grains d'environ onze lignes de grosseur, et dix et demie de longueur, très-obtus, à superficie égale, durs, charnus, très-savoureux, tardifs: veines apparentes: peau fine: anneau, assez marqué, circulaire ou avec cinq angles, gris rougeâtre assez foncé.

Le 19 septembre, sont moût pesa 9 degrés à San-Lucar.

Observation. Les GRAINS de cette variété, spécialement ceux qui sont exposés au soleil, sont environnés de cercles concentriques d'un doré sale, composé de petits points qui ordinairement entourent le grain en cercles parallèlles. Ce caractère suffit pour distinguer cette variété du mantuo commun, dont elle se distingue aussi, par son goût moins doux, et par le volume.

On roncontre quelques ceps de cette variété dans le plus grand nombre des vignes de San-Lucar, Xérès et Trebugena. Dans ce dernier lieu on en fait sécher les raisins en lessive; dans les trois, on les suspend pour les conserver et les manger pendant l'hiver.

Elle se cultive aussi à Chipiona et à Conil.

46°. GALANA. GALANA (1).

SARMENS tendres: FEUILLES grandes, les in-

---

(1) Je la dédie à Paul Galan, qui l'a découverte et caractérisée. Ce chef de vignerons mérite à beaucoup de titres cette espèce d'hommage. Voy. l'introduction.

férieures très-grandes : GRAINS un peu serrés, moyens, presque ronds, blancs, durs.

Foliis *magnis, inferioribus maximis:* acinis *subconfertis mediocribus rotundiusculis albis duris.*

FEUILLES ridées, rarement un peu couvertes d'ampoules : GRAINS un peu plus ronds que la précédente, avec laquelle elle s'accorde dans tout le reste.

On la cultive à San-Lucar, dans les vignobles de Hornillo et Maina.

47°. THOUINA. THOUINA. (1).

VERDEJA, à Ronda et autres lieux des environs de Malaga.

FEUILLES moyennes : GRAINS un peu serrés, moyens, un peu ronds, blanc verdâtre, durs, doux, un peu âpres : PEAU fine.

Foliis *médiocribus :* acinis *subconfertis médiocribus rotundiusculis virescenti-albis duris dulco austeris :* cute *tenui.*

Elle diffère aussi de la galana par ses feuil-

---

(1) Variété dédiée à M. André Thouin, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle de France.

les, qui sont très-peu verruceuses, et moins cotonneuses.

Raisins moyens: grains de six lignes de grosseur, et presque aussi longs, plus doux que ceux de la galana; assez savoureux; anneau de cinq angles.

Observation. Les grains de cette variété, quoique blancs verdâtres, comme l'indique son nom vulguaire, se tachent irrégulièrement d'un doré grisâtre quand ils sont frappés par le soleil.

48°. MONTUO castillan. DUSSIEUX (1).

Montuo castellano, à Grenade et Motril.

Montuo de Xérès, à Grenade et Motril.

Montuo vigiriego, à Grenade et Albolote.

Sarmens très-tendres; grains moyens, oblongs, blancs, durs, très-savoureux: peau fine.

Ramis *tenerimis:* acinis *mediocribus oblongis albis duris sapidissimis:* cute *tenui.*

Cep: écorce très-adhérente, peu crevassée, les crevasses étroites, bourgeonnement tardif.

---

(1) Je dédie cette variété à M. Dussieux, parce qu'il a rédigé l'art. *vigne* du dictionnaire de Rozier. Voy. la pag. 156.

Sarmens rampans, un peu gros, ronds, gris rougeâtre foncé; grapillons beaucoup.

Feuilles grandes, un peu irrégulières, lobées ou palmées: les sinus cordiformes, ou élargis, ordinairement très-ridées, verd foncé à leur partie supérieure, très-cotonneuses dans l'inférieure; le coton très-adhérent et blanc; lobes cinq, presque entiers, un peu pointus; dents moyennes; pétiole rouge.

Raisins, beaucoup, grands, ovales-cylindriques, peu serrés; sans verjus; sans petits grains; pédoncule long, tendre, verd.

Grains de sept lignes de longueur sur six de grosseur, presque égaux, obtus, à superficie égale, très-charnus, mûrissent en temps ordinaire; sans pinceau.

On cultive quelques ceps et quelques treilles de cette espèce dans les lieux cités ci-dessus, où l'on estime beaucoup ses raisins pour les manger frais et les conserver suspendus.

49°. PECHO de perdiz. PICTA.

Pecho de perdiz, à Motril (1).

---

(1) On l'a nommé ainsi, à ce qu'il paraît, parce que les taches de ses grains ressemblent à celles de la poitrine des perdrix.

Valanci, à Lubrin.

Raisins de Malaga, à Lubrin.

Sarmens tendres : feuilles grandes : grains serrés, moyens, très-ovales, dorés sale, durs, très-charnus.

Ramis *teneris :* foliis *magnis :* acinis *confertis, mediocribus obovatis spurco-aureatis duris carnosissimis.*

Feuilles, sinus un peu cordiformes, assez ridées : le coton peu adhérent, tombent en temps ordinaire.

Raisins moyens quelquefois un peu grands, leurs lobes courts, ordinairement plus gros à leur pointe : grains inégaux, de sept lignes et demie de longueur sur cinq et demie dans leur plus grande grosseur, très-transparens : les veines très-manifestes ; la peau un peu épaisse : anneau très-marqué, composé de glandes oblongues, gris rougeâtre foncé. Dans tout le reste elle est égale à la beba.

Observation. Les grains de cette variété, spécialement ceux que le soleil frappe, sont couverts de taches d'un doré sale, et quelquefois grises ; les taches sont formées par d'autres qui ressemblent à des points, et dont l'intensité varie beaucoup.

On cultive quelques souches et quelques

treilles de cette variété dans les lieux cités ci-dessus, où son fruit est très-estimé pour le manger vert.

50°. ZURUMI. BIPARTITA.

ZURUMI à Grenade et Motril.

VALENCI à Baza, les Veles, Somontin, etc.

SARMENS très-tendres FEUILLES moyennes, verd jaunâtre; RAISINS un peu clairs; GRAINS moyens, un peu oblongs, blancs, un peu durs, très-savoureux, tardifs; PEAU fine.

Ramis *tenerrimis;* foliis *mediocribus viridi-luteis;* acinis *rariusculis mediocribus oblongiusculis, albis, subduris, sapidissimis, serotinis*; cute *tenui.*

CEP, écorce très-adhérente, peu crevassée: les crevasses étroites, bourgeonnement tardif.

SARMENS partie droits, partie rampans, longs, déliés, ronds, gris rougeâtre; ENTRE-NOEUDS longs; GRAPILLONS assez; beaucoup de RAMEAUX secondaires.

FEUILLES un peu irrégulières, lobées; les SINUS un peu élargis, et quelquefois cordiformes, luisantes par-dessus, un peu cotonneuses par-dessous: le COTON peu adhérent et blanc; LOBES cinq, presqu'entiers, un peu pointus; DENTS moyennes; PÉTIOLE rouge un peu clair.

Raisins beaucoup, quelquefois peu, grands, presque cilyndriques, ordinairement minces, fréquemment partagés en deux à leur pointe, et quelquefois dans toute leur longueur, comme s'ils formaient deux raisins ou deux grands lobes réunis à un pédoncule commun; lobes très-longs; verjus beaucoup, assez de petits grains. Pédoncule long, dur.

Grains de cinq lignes et demie de longueur sur cinq de grosseur, presque égaux, obtus, à superficie égale, blancs un peu, et assez dorés ordinairement, très-transparens, se séparent facilement du pédicelle : assez succulens, point de pinceau ; sans anneau.

Observation. On cultive à Velez une variété qu'on appelle *abeaci blanc*, qui, selon le rapport d'habiles vignerons, ne diffère du *zurumi* que par ses sarmens plus longs, ses grains un peu plus gros : ils sont encore meilleurs pour conserver.

On la cultive, pour manger les raisins, dans quelques vignes et quelques treilles de Grenade, Somotin, les Veles, etc., dans celle de Javalcuna de don Diegue de Burgos, dans celle de Garcia dans le Magalète et quelques autres de Motril.

A Baza on la préfère, pour la conserver, à

toutes les autres variétés, parce que non-seulement elle se conserve très-bien, mais aussi parce qu'elle a une saveur préférable à toutes celles que l'on cultive pour cet usage.

51°. DE COLUMELA. COLUMELLÆ (1).

SARMENS rampans, longs, déliés, tendres; FEUILLES verd foncé; RAISINS grands; GRAINS un peu serrés, gros, presque ronds, blancs, durs.

Ramis *prostratis longis gracilibus teneris;* foliis *obscurè viridibus;* racemis *magnis;* acinis *subconfertis, magnis, subrotundis, albis, duris.*

CEP délié, bourgeonne en temps ordinaire.

SARMENS beaucoup, ronds, gris rougeâtre; GRAPILLONS peu; RAMEAUX secondaires peu.

FEUILLES moyennes, presqu'entières, quelquefois lobées, principalement les supérieures, ridées, assez cotonneuses : le COTON très-adhérent et blanc; DENTS moyennes; PÉTIOLE un peu cotonneux, rouge clair.

---

(1) Je dédie cette superbe variété au prince des agronomes, père de l'ampelographie, l'aimable et savant Columelle. Voy. son art. pag. 131.

Raisins beaucoup ; verjus très-peu.

Grains exactement comme ceux de la béba, mais sans les cercles concentriques que j'ai notés dans sa description.

On la cultive à Munibe, vignoble de San-Lucar.

52°. CEPA CANASTA. PROLIFERA.

Cepa canasta, à Paxarète.

Hogazuela, à Arcos et Espera.

Sarmens rampans, un peu gros; feuilles à sinus aigus et à dents courtes; raisins petits, entre cilyndriques et un peu sphériques; grains serrés, ronds, blancs, mous.

Ramis *prostratis crassiusculis;* foliis *acutè sinuatis breviter dentatis;* racemis *parvis, cilyndrico - subglobosis;* acinis *confertis rotundis albis mollibus.*

Sarmens moyens, ronds, gris rougeâtre, foncé; tendres; ils se flétrissent à leur extrémité plus tard que dans les autres variétés; entre-noeuds courts; grapillons très-peu; rameaux secondaires beaucoup.

Feuilles moyennes, les inférieures grandes, un peu lobées, verd très-jaunâtre, un peu cotonneuses; le coton très-adhérent et blanc; pétiole rougeâtre.

Raisins beaucoup, quelquefois peu ; sans verjus ; pédoncule tendre : noeud stérile.

Grains de six lignes de longueur et autant de grosseur, inégaux, très-obtus, à superficie égale, assez savoureux, précoces, peau fine.

Observation. Il y a beaucoup d'affinité entre cette variété et celle qu'aux Veles on appelle albillo ou oril-de-lièvre, selon ce que m'ont dit les habitans.

Il y a d'assez grandes parties des vignes d'Arcos et d'Espera plantées de cette variété, et quelques-unes dans celles de Paxarète.

53°. COLONA. COLONIA (1).

Colona à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète et Tarifa.

Raisins clairs; grains gros, presque ronds, blancs, mous, un peu aigres, précoces.

Acinis *raris magnis rotundiusculis albis mollibus subacidis præcocibus.*

Cep moyen, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens peu, un peu droits, courts, dé-

---

(1) Je la dédie D. Raphaël Colon, vicaire de San-Lucar, qui m'a fourni des notions importantes répandues dans cet ouvrage.

liés, ronds, gris rougeâtres; GRAPILLONS très-peu; RAMEAUX secondaires, peu.

FEUILLES moyennes, presque entières, un peu ridées, verd un peu jaunâtre dans la partie supérieure, peu cotonneuses dans leur envers; le COTON peu adhérent, blanc, très-inégalement départi pour l'ordinaire; DENTS moyennes; PÉTIOLE lisse, rouge foncé, qui s'étend jusqu'à colorer la base des nerfs.

RAISINS grands.

GRAINS obtus, à superficie égale, savoureux, très-précoces.

ANNEAU gris rougeâtre clair.

On cultive de grands plans de cette variété dans les sables, et quelques-uns dans les terres blanches de Xérès, pour vendre en vert les raisins et les manger. On la cultive aussi beaucoup à Tarifa.

Il y en a aussi des plans entiers à Arcos, Espera et Paxarète, et quelques souches à San-Lucar et Trébugena.

54°. FRAY-GUSANO ROTUNDIFOLIA, de Maina.

FRAY Gusano à San-Lucar.

FEUILLES presque rondes, presque entières, les DENTS très-courtes, molles, verd jaunâtre;

RAISINS petits; GRAINS ovales, un peu alongés, très-mous.

Foliis *suborbicularibus, subintegris, brevissime dentatis mollibus viridi-luteis;* racemis *parvis :* acinis *obovatis mollissimis.*

CEP et SARMENS comme le listan commun, excepté que la couleur, dans celui-ci, est un peu plus foncée; FEUILLES exactement comme celles du mollar noir commun; RAISINS et GRAINS comme ceux de l'abillo castillan, excepté que ceux-ci sont plus petits, et ont ordinairement plus de VERJUS; et que les autres ont une saveur plus douce et plus agréable au goût.

Je l'ai vue à Maina, vignoble de San-Lucar.

55°. CIENFUENTES. SUBCOMPRESSA.

CIENFUENTES à Arcos et Paxarète.

SARMENS rampans, très-longs, un peu aplatis à leur base, tendres; FEUILLES grandes, sinus cordiformes, verd jaunâtre; RAISINS petits; GRAINS très-ronds, blancs, mous, doux.

Ramis *prostratis longissimis basi sub compressis tenuis :* folliis *magnis cordato-sinuatis viridi-luteis :* racemis *parvis :* acinis *rotundissimis albis mollis dulcis.*

SARMENS gros, gris rougeâtre : ENTRE-NOEUDS

un peu longs. Moëlle beaucoup; RAMEAUX secondaires beaucoup, longs, avec beaucoup de GRAPILLONS.

FEUILLES lobées ou presque entières, cotonneuses; le COTON très-adhérent et blanc, un peu concaves à l'époque de la maturité du fruit; LOBES cinq; DENTS moyennes; PÉTIOLE velu, rouge, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS assez, assez et très-serrés; VERJUS peu; PÉDONCULE long, tendre; NOEUD fécond.

GRAINS de sept lignes de grosseur, et presque autant de longueur; presque égaux, obtus, à superficie égale, précoces; [illegible] épaisse.

Son moût a pesé à Paxarète, le 30 septembre, treize degrés.

Observation. J'ai vu dans cette variété quelques RAMEAUX secondaires qui portaient trois grands GRAPILLONS.

On la cultive à Arcos, et Paxarète.

56°. DORADILLO. AURANTIA.

DORADILLO (jaen) à Malaga, Molvizar, Algésiras, Ronda, etc.

PLATEADO ou PLATEADILLO à Motril.

SARMENS rampans très-cassans; GRAINS

très-serrés, moyens, un peu ovales, très-dorés, durs, âpres.

Ramis *prostratis valdè fragilibus :* acinis *confertissimis mediocribus subobovatis auratissimis duris austeris.*

Cep. L'écorce très-adhérente, bourgeonnement très-tardif.

Sarmens très-longs, moyens, ronds, gris rougeâtre; entre-noeuds un peu courts; rameaux secondaires très-peu, et avec très-peu de grapillons.

Feuilles moyennes presque entières, un [illegible]idées, verd un peu jaunâtre dans leurs [illegible]tie supérieure, dans l'inférieure assez cotonneuse; le coton persistant et blanc, très-persistantes; dents moyennes; pétiole rouge assez foncé.

Raisins abondamment, moyens; sans verjus; pédoncule moyen, flexible.

Grains longs de six lignes, sur cinq de grosseur, presque égaux, très-obtus, à superficie égale, très-transparens, assez charnus, mûrissent un peu tard; la peau assez épaisse; anneau très-marqué, étroit, circulaire, gris; grains deux ou trois.

Première observation. On voit par cette

description que cette variété a beaucoup d'affinité avec la tribu des jaens.

Deuxième observation. Dans les terrains tardifs, on doit la planter à l'exposition du soleil pour accélérer sa maturité autant qu'il est possible; et dans les terrains hâtifs, il convient de la placer à l'ombre, crainte que la grande chaleur durcisse les grains avant qu'ils mûrissent. On la cultive beaucoup à Malaga, où on la mêle avec les ximènes au moment de la vendange; ce qui produit un vin d'assez bon goût, qu'on appelle ximènes mixte.

A Molvizar elle forme la plus grande partie de la récolte.

Elle occupe un dixième des vignes de Motril.

On la cultive aussi à Grenade, où on l'estime pour faire du vin.

57°. MONTUO-PERRUNO. CANINA.

MONTUO-PERRUNO, à Grenade, Motril, Molvizar et Corviscon.

SARMENS rampans, très-cassans; FEUILLES moyennes, verd jaunâtre; GRAINS très-serrés, moyens, ronds, très-dorés, durs, âpres.

Ramis *prostratis valde fragilibus;* foliis *mediocribus viridi-luteis;* acinis *confertissimis*

mediocribus rotundis auratissimis duris austeris.

Cep. Écorce très-adhérente, bourgeonnement très-tardif.

Sarmens très-longs, moyens, ronds, gris rougeâtre; entre-nœuds un peu courts; rameaux secondaires très-peu, et avec très-peu de grapillons.

Feuilles très-ridées, très-persistantes : dans tout le reste, elles sont entièrement égales à celles qui sont décrites dans la deuxième observation du mollar noir. Pétiole rouge.

Raisins beaucoup, un peu grands, avec très-peu de verjus et très-peu de petits grains; pédoncule très-court et très-flexible.

Grains, longs de cinq lignes et demie, et à-peu-près de même grosseur, très-obtus, à superficie égale, très-transparens, les veines très-apparentes, se séparent avec peine du pédicelle, peu charnus, très-tardifs : pinceau grand; peau très-épaisse; anneau très-peu marqué.

Observation. A Lubrin, j'ai vu un cépage qu'on appelle *jaen de la terre*, parce qu'il est très-commun dans le pays : on en fait quelques vins comparables à ceux de Malaga. Je crois qu'on peut compter cette variété avec celle que

je viens de décrire, puisqu'elle n'a d'autre différence que dans ses grains un peu plus menus, plus verds avant de mûrir, et un peu moins dorés après leur maturité.

Après le ximènes, cette variété est la plus commune dans la plaine de Grenade, où elle occupe un tiers des vignes. On en cultive aussi quelques ceps dans les lieux cités ci-dessus.

58°. LISTAN de Paxarète. PAUPERRIMA.

LISTAN, à Paxarète.

SARMENS déliés, tachetés à leur base, très-cassans; les ENTRE-NOEUDS courts; FEUILLES petites, les dents pointues, jaunâtres; RAISINS clairs; GRAINS moyens, très-ronds, blancs, dorés, charnus, doux.

Ramis *gracilibus infernè maculatis fragilibus internodiis brevibus;* foliis *parvis acuminato-dentatis lutescentibus;* acinis *raris mediocribus rotundissimis albis duris carnosis dulcibus.*

CEP. Bourgeonnement précoce.

SARMENS, peu, presque horisontaux, moyens, ronds, mouchetés de noir dans la partie inférieure; RAMEAUX secondaires, peu, avec peu de VERJUS; BOURGEONS petits.

FEUILLES lobées ou presque lobées, quel-

quefois palmées ; les SINUS ordinairement élargis, presque lisses dans la partie supérieure, un peu cotonneuses dans l'inférieure ; le COTON persistant et blanc ; LOBES, cinq ordinairement, quelquefois incisés, un peu pointus ; PÉTIOLE lisse, rouge, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS, peu, petits, avec peu de VERJUS ; PÉDONCULE dur ; NOEUD fécond.

J'ai vu seulement trois ou quatre ceps de cette variété à Paxarète.

59°. HEBEN. FRAGILIS.

HEBEN, à Paxarète.

SARMENS droits, luisans, durs ; FEUILLES à sinus presque aigus et dents courtes, verd jaunâtre ; RAISINS très-clairs et longs, le pédoncule très-cassant ; GRAINS inégaux, ronds, dorés, charnus, âpres, tardifs.

Ramis *erectis nitidis duris ;* foliis *subacutè sinuatis breviter dentatis viridi-luteis ;* racemis *longis ;* pedunculo *valde fragilis ;* acinis *rarissimis inæqualibus rotundis aureis carnosis austeris serotinis.*

SARMENS courts, gros, ronds, gris rougeâtre ; GRAPILLONS très-peu ; RAMEAUX secondaires peu.

Feuilles moyennes, presque orbiculaires, presque entières, quelquefois lobées, presque lisses par-dessus, un peu cotonneuses à l'envers; le coton assez adhérent et blanc; lobes, ordinairement cinq, rarement incisés, non pointus; pétiole presque uni, rouge.

Raisins assez; pédoncule si tendre, qu'un vent un peu fort le coupe.

Grains, les plus gros sont plus petits que ceux du listan commun, très-obtus, à superficie égale; peau épaisse; anneau assez marqué, presque circulaire, rouge grisâtre.

Son moût a pesé, le 2 octobre, 15 degrés.

On la cultive à Paxarète et Ronda.

60e. RABO DE VACA. MACROPHYLLA.

Rabo de vaca, à San-Lucar, Xérès et Trébugena.

Sarmens presque rampans, longs, un peu cassans; feuilles très-grandes, le coton non-persistant; raisins clairs, grains dorés, charnus, âpres.

Ramis *subprostratis longis subfragilibus*; foliis *maximis*, *tomento deciduo*; acinis *raris aureis carnosis austeris*.

Cep gros, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens, beaucoup, déliés, ronds, rouges-grisâtres; grapillons peu.

Feuilles presque orbiculaires, ordinairement presque entières, un peu ridées et verd jaunâtre par-dessus, très-cotonneuses à l'envers; le coton blanc, très-peu persistantes, dents moyennes; petiole rouge, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins assez, grands, sans verjus; pédoncule long, très-tendre; grains moyens, presque obtus, à superficie égale, durs, tardifs; la peau épaisse; anneau circulaire gris clair.

Elle est très-rare à San-Lucar, plus connue à Trébugena, et commune à Xérès, quoiqu'on n'en ait pas bonne opinion pour les vins.

61°. REBAZO. IGNOBILIS.

Rebazo, à San-Lucar.

Sarmens tendres; feuilles grandes, cotonneuses ou un peu velues; grains ronds, d'un doré sale, durs, âpres.

Ramis *teneris*, foliis *magnis tomentosis subpilosisve*; acinis *rotundis spureo-auratis duris austeris*.

Cep gros, bourgeonnement précoce.

SARMENS beaucoup, un peu droits, longs, de grosseur moyenne, ronds, gris jaunâtre ou rougeâtre ; ENTRE-NŒUDS moyens, GRAPILLONS très-peu.

FEUILLES un peu irrégulières, ordinairement lobées ; les SINUS communément un peu élargis, presque lisses, vert jaunâtre par-dessus, un peu velues au revers dans quelques individus, et cotonneuses dans d'autres ; le COTON peu adhérent et blanc ; LOBES, cinq, presque entiers, un peu pointus ; DENTS moyennes ; PÉTIOLE rouge foncé, qui s'étend jusqu'à teindre la base des nerfs.

RAISINS assez, grands, sans verjus.

GRAINS comme ceux du rabo de Vaca, excepté qu'ils sont un peu plus grands, moins durs, la peau moins épaisse et un peu moins âpres.

Observation. Les ceps qui ont la feuille velue ont les sarmens moins droits que ceux à feuille cotonneuse ; ils sont rougeâtres, et le raisin est doré avec plus d'égalité. La réunion de ces différences m'aurait sans doute décidé à former des premières une variété à part, qui devrait être placée à la tête de la deuxième section, si les chefs des vignerons ne m'avaient pas unanimement assuré qu'il leur

constait qu'elles venaient du même cépage que les individus à feuille cotonneuse. Si cela est vrai, aucune variété n'intéresse plus la science que le rebazo, parce qu'il présente une transition très-naturelle de la première à la deuxième section, qui met en évidence l'arbitraire de nos classifications. Si le témoignage des vignerons est faux, peut-être devrions-nous réduire à la variété précédente les individus à feuille cotonneuse, et à celle que je vais décrire immédiatement, celles à feuille velue.

Cette variété est un peu rare dans les vignes de San-Lucar.

SECTION II.

Feuilles velues, ou presque totalement nues.

Folia *pilosa aut subnuda.*

TRIBU VII.

XIMENECIAS. XIMENECIÆ.

Sarmens droits ou horizontaux; feuilles, sinus aigus, rarement élargis, verd jaunâtre, quelquefois et assez souvent très-velues; grains un peu serrés, moyens, blancs.

Rami *erecti aut horizontales;* folia *acutè rarius obtuse sinuata viridi-lutea plerumque subpilosa;* acinis *subconfertis mediocres albis.*

62°. XIMENES LOCO. FORSYTHIA. (1)

PEDRO ximènes loco, à San-Lucar, Xérès et Trébugena.

SOPLONA à Arcos, Espera et Paxarète.

SARMENS horizontaux.

Ramis *horizontalibus.*

CÉP gros.

SARMENS moyens, un peu gros, ronds, gris rougeâtre clair, un peu durs; ENTRE-NŒUDS moyens.

FEUILLES moyennes, quelquefois un peu petites, un peu irrégulières, un peu lobées, quelquefois lobées avec les SINUS ordinairement aigus, velues par-dessous, lisses par-dessus, très-peu persistantes; DENTS un peu courtes; PÉTIOLE blanc verdâtre, quelquefois rougeâtre, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS grands.

---

(1) Je dédie cette variété à M. Forsyth. Voyez page 159.

GRAINS, diffèrent seulement de ceux du rebazo en ce qu'ils sont moins âpres.

On cultive quelques ceps de cette variété dans les lieux cités ci-dessus.

63°. XIMÈNES. XIMENECIA.

PEDRO ximènes, à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Arcos, Espera, Paxarète, Moguer, Algeciras, Malaga, Motril, Ravin de Poqueira, Grenade, Baza, Somontin, Cabra, Lucena, etc.

PEDRO ximen, à Malaga.

XIMÈNES, dans toute l'Andalousie.

RAISIN pero-ximènes, à Aranjuès et Ocana.

SARMENS droits.

Ramis *erectis*.

PEDRO XIMÈNES. *Valcarc. loc. cit. pag.* 21.

PERO-XIMEN. *La Lena, loc. cit. pag.* 17.

UVA pero-ximènes. *Boutelou, Hebdom. d'Agric., tom. XVIII, pag.* 333.

CEP grand; écorce peu adhérente.

SARMENS beaucoup, moyens ou un peu courts, grosseur moyenne, point ondés, gris rougeâtre, mous; ENTRE-NŒUDS moyens; RAMEAUX secondaires assez, moyens, avec assez de GRAPILLONS; BOURGEONS gros, très-aigus.

Feuilles quelquefois très-velues; mais ordinairement elles ne diffèrent de la précédente que parce que leur pédoncule et la base des nerfs sont rouges; elles tombent huit à dix jours plus tard que celles du listan commun.

Raisins, assez, moyens, cylindriques-coniques, un peu tachés, sans verjus, avec quelques petits grains; péconcules tendres; pédicelles avec très-peu de petites verrues.

Grains de cinq lignes et demie de longueur, et cinq de grosseur, très-obtus, la superficie unie, un peu dorés, assez transparens, se séparent facilement du pédicelle, mous, peu charnus, extrêmement doux, très-précoces; pincrau, point ou très-petits; stigmate très-persistant; peau extrêmement fine; anneau simple, avec cinq et rarement quatre angles, gris clair.

Son moût a pesé à San-Lucar, le 15 septembre, après deux jours d'exposition au soleil, 12 degré et demi, et celui de Paxarète, le 2 octobre, après quatre jour d'herbeur, 16 degrés.

Première observation. Le raisin de cette variété se pourrit davantage que ceux de toute autre, ce qui est l'effet des piquures des abeilles

et des guêpes, que sa grande douceur attire, comme de sa facilité à s'ouvrir quand il pleut.

Deuxième observation. Dans le magalète de Motril, vigne de Garcia, j'ai vu sans fruit le *pedro-ximènes noir*, qui, selon ce qu'on m'a assuré, ne diffère du commun que par la couleur. On trouve aussi quelques ceps de cette rare variété dans les vignoble de Lucena.

Troisième observation. Son moût est réputé, avec raison, comme le meilleur pour faire les vins secs et doux : c'est lui qui produit à Malaga ce précieux vin qu'on exporte pour bonifier les vins du Rhin, de la France et autres pays, ainsi que le fameux *pero-ximen*, qui se vend dans toute l'Europe, les Russies, l'Amérique, etc. Il entre pour les cinq sixièmes dans les vins rouges, dans la même proportion dans le muscat, et on le mêle avec d'autres qualités dans le pero-ximen mixte de Malaga ; on le mêle aussi dans diverses proportions avec ceux d'autres variétés, dans les vins de Ximènes, Paxarète, Muscats et autres vins exquis, de Xérès, San-Lucar et Paxarète.

Quatrième observation. Dans les Alpujarres et la Controviesa, on n'estime pas le ximènes pour faire l'eau-de-vie, et on y pense généra-

lement que le jaen lui est très-préférable pour cet objet. A Malaga on pense de même, quoique la première de ces deux variétés y soit en grande faveur. Il seroit donc téméraire de nier que sur la côte de l'Andalousie, le jaen rend réellement plus d'eau-de-vie que le ximènes; mais ce serait aussi une légèreté ridicule que d'admettre un fait aussi singulier avant de le voir prouvé par des expériences dirigées, à cette intention, par des hommes éclairés; mais en attendant, en supposant incontestable cette opinion générale, comment la concilierons-nous avec mille autres faits et principes de l'énologie et de la chimie moderne. Il est aujourd'hui constant que la quantité d'esprit contenu dans les vins est proportionnée à celle que les moûts contiennent de sucre, parce que l'esprit ou l'eau-de-vie est le résultat de la décomposition du sucre; et comme il est démontré que le raisin du ximènes est beaucoup plus sucré que le jaen, il paraît impossible que celui-ci rende plus d'eau-de-vie.

Que le moût contienne beaucoup de sucre, ou que sa décomposition soit complète par l'effet de la fermentation, de manière à en extraire la plus grande quantité possible d'alcohol, ce sont deux espèces bien différentes. Il

y a aussi des vins qui perdent une grande partie de l'esprit par l'effet de l'acide carbonique, quand ils sont laissés trop long-temps en fermentation : pour que celle-ci se fasse bien, et que tout l'esprit contenu dans le moût puisse se développer, il faut qu'elle contienne une certaine quantité d'eau. Si le moût, par un excès de sucre, n'a pas assez de fluide pour fermenter convenablement, ou s'il en est empêché par toute autre cause, il produira, sans doute, un vin doux chargé de sucre qui n'aura pas subi de décomposition, et par conséquent moins chargé d'esprit qu'il ne pourrait l'être. C'est, à ce qui paraît, le cas, dans la côte d'Andalousie que je viens de citer, où l'on a la coutume, par l'exposition au soleil et la coction, d'enlever une partie de son eau au fruit et au moût du ximènes, qui est peut-être la variété la plus sucrée du globe, la rendant ainsi incapable de conserver tout son esprit, si on ne lui donne pas de l'eau qui facilite sa fermentation complète. C'est aux énologistes d'Andalousie à graduer le mérite de cette explication, ou à en substituer une autre, s'ils ne la trouvent pas solide.

Cinquième observation. « Cette plante est » originaire des îles Canaries et de Madère,

» d'abord elle fut transplantée aux bords du
» Rhin et de la Moselle, d'où Pedro Ximènes la
» porta à Malaga; il lui donna son nom,
» ainsi qu'au vin qu'elle produit, et qui est
» célèbre dans tout les pays. De Malaga on l'a
» répandue dans divers territoires. » *Valcar.*

Berkenmeyer dit qu'il y a environ deux siècles que Pedro Simon apporta cette variété du Rhin à Malaga, et que ce fut de lui qu'elle prit le nom de *Simon* ou *Ximon*, et par corruption de *Ximènes* ou *Ximen.*

Il paraît que cette variété fournit, à Malaga et Grenade, plus de la moitié de la récolte, à Xérès, un huitième; à Motril, quatre cinquièmes, et à Paxarète, trois douzièmes.

Il y a beaucoup de plans entiers de cette variété à Arcos, Espera et Algésiras, et on en voit aussi quelques-uns à Ronda, Trebugena, Moguer et San-Lucar, principalement dans les vignes vieilles; à présent, dans ce dernier lieu, quelques-uns la plantent en alternant une rangée de cette variété avec deux de listan commun, et depuis quelques années, on suit à Xérès cette même méthode.

Elle est très-rare à Poqueira.

Elle est la plus estimée pour faire du vin, à Torbiscon, Alfornon, et autres villages de la Con-

traviesa. Mais comme, dans cette montagne, on cultive la vigne principalement pour faire de l'eau-de-vie, et que l'on y pense que le ximènes en rend très-peu, on y regarde ce cépage avec bien moins d'intérêt que le jaen. Ainsi l'empire du ximènes, qui commence bien près de la frontière du Portugal, ou même encore plus au couchant, finit presqu'aux coteaux de Jolucar, sans avoir rien perdu de son excellente qualité, ni de ses caractères. A Adra seulement on recueille du vin de ximènes cent quintaux, dont la valeur est toujours avec celle du vin commun, comme dix est à un (1). A Turon, les ceps de cette variété sont très-rares; à Dalias et Somontin, à peine en trouverait-on un seul : on ne les connaît à Baza que depuis très-peu de temps. A Cuevas, à peine en connaît-on le nom.

On la cultive aussi à Aranjuez et à Ocana.

---

(1) En l'année 1804, il se vendait 40 fr. le quintal, tandis que le commun ne se vendait que de 4 à 7 fr. Ainsi, même en accordant que le jaen soit plus vivace et donne le double de moût en quelques endroits, toujours les cultivateurs gagneraient beaucoup en plantant le ximènes, quand ils se proposent de faire des vins pour les exporter.

TRIBU VIII.

PERRUNOS. FLAVENTES.

Sarmens durs ou cassans; feuilles jaune de laiton; grains serrés, moyens, presque ronds.

Rami *duri aut fragiles*; folia *flavicantia*; acini *conferti mediocres subrotundi*.

64°. PERRUNO commun. FLAVA.

Perruno à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Chipiona, Rota, Port-Sainte-Marie, Moguer et Algésiras.

Perruno tierno à Arcos, Paxarète et Espera:

Sarmens extrêmement cassans; pédoncule fragile; grains jaune de laiton, durs.

Ramis *eximie fragilibus*; pédunculo *fragili*; acinis *flavis duris*.

Cep très-gros, bourgeonnement précoce.

Sarmens beaucoup, droits ou presque droits, un peu courts, gros, point ondés, ronds, entièrement nus, rouge grisâtre un peu clair; entre-noeuds longs, grapillons très-peu.

Feuilles moyennes, un peu irrégulières, presqu'entières, rarement lobées, les sinus ordinairement aigus, plus luisantes que dans

toute autre variété par-dessus, velues à l'envers; les poils courts, et quelquefois assez épais dans les inférieures, peu persistantes; DENTS moyennes; PÉTIOLE gros, un peu velu, blanc grisâtre, ou gris de bois très-clair, qui quelquefois tire sur le rouge, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS beaucoup, quelquefois peu, grands, ayant peu de VERJUS; PÉDONCULE extrêmement tendre, blanc verdâtre.

GRAINS de sept lignes et demie de longueur sur prequ'autant de grosseur, un peu ovales, très-obtus, la superficie égale, très-transparens, âpres, très-tardifs; VEINES très-apparentes; PEAU épaisse; ANNEAU circulaire, ou de cinq angles, gris rougeâtre foncé.

Le 19 septembre son moût pesa 12 degrés.

C'est la variété la plus estimée après le listan commun, le ximènes commun et les muscats.

Elle occupe la moitié des vignes de Trebugena, un tiers de celles de Xérès, et plusieurs plans dans celles de San-Lucar, Port-Sainte-Marie, Arcos, Espera, Paxarète, Moguer et Algésiras.

On la cultive aussi à Rota et Chipiona.

65°. PERRUNO noir. ROZIERII (1).

PERRUNO noir à San-Lucar, Xérès et Trebugena.

MORAVITA à Arcos et Espera.

GRANADINA à Paxarète.

JAMI à Grenade, Motril, ravin de Poqueira, Huescar et Orce.

Ami à la Puebla de don Fadribue.

ROCHAL à Valence.

FERRAR à Ronda, Pinuela, au Pendeyre, et autres villages des montagnes de Ronda.

ROJAL à Madrid, Ohanez, Guadix, Baza, ruisseau Almanzora, montagnes de Filabres, et autres villages des royaumes de Valence et Murcie.

ROYAL à Titaguas et autres lieux du royaume de Valence.

SARMENS très-cassans, un peu droits; FEUILLES verd jaunâtre; PEDONCULE fragile; GRAINS noirs, ou violets-noirâtres, moyens, très-ronds, durs, savoureux.

---

(1) Je dédie cette variété au célèbre Rozier, un des ampelographes des plus instruits, et peut-être le plus zélé pour les progrès de la science.

Ramis *valdè fragilibus algo erguidos;* foliis *viridi-luteis pedunculo fragili :* acinis *nigris aut violaceo-nigrisme diocribus rotundissimis duris sapidis.*

Black Cluster Grape. Langley Loc, cit. p. 115, pl. 42, fig. 2?

Vitis acino rubro, duriori, sapore dulci. Grec. Garidel. Histoire des plantes, pag. 495?

Rojal ou *Royal. Valcarc Loc.* cit. pag. 28?

CEP un peu gros, l'écorce assez épaisse et assez adhérente, bourgeonne en temps ordinaire ou un peu tard, très-vivace.

SARMENS moyens, très-gros, très-blanchâtres et un peu rougeâtres, durs, très-cassans; ENTRE-NŒUDS courts; GRAPILLONS assez; RAMEAUX secondaires beaucoup.

FEUILLES un peu grandes, presque orbiculaires, presque entières, lisses par-dessus, presque nues à l'envers, persistantes; DENTS un peu courtes; PETIOLE verd blanchâtre, quelquefois un peu rougeâtre et quelquefois rouge.

FLEURS. Quelques COROLLES sont persistantes. ETAMINES, cinq ou six sont ordinairement persistantes, et plus ou moins roulées, même après l'époque où le grain a pris sa couleur.

RAISINS beaucoup, grands, presque cylindriques, ordinairement très-serrés; VERJUS peu ou point; PÉDONCULE très-court, dur; PÉDICELLE un peu verruceux; BOURLET assez enflé.

GRAINS noir rougeâtre, de six lignes de diamètre, presque égaux, très-obtus, superficie égale, se séparant difficilement du PÉDICELLE; assez durs, assez charnus, d'une saveur douce, très-agréable et point fastidieuse, sans PINCEAU; STIGMATE très-persistant; PEAU un peu épaisse; ANNEAU assez marqué, composé de cinq ou six GLANDES très-petites, réunies par leur partie inférieure, presque orbiculaires, jaune grisâtres.

Cette variété ne diffère de la précédente que par les SARMENS, plus longs et un peu moins cassans; ils sont plus rouges, ainsi que le PETIOLE; les RAISINS sont un peu plus grands et plus serrés; les GRAINS noirs-rougeâtres, moins âpres; leur moût est moins pesant. (Dix degrés à San-Lucar, le 10 septembre.)

Première observation. Dans le royaume de Valence, sur les treilles de celui de Grenade, et à Madrid, les raisins de cette variété deviennent moins noirs.

Deuxième observation. Son raisin suspen-

du se ride davantage que ceux des autres variétés; il est aussi très-sujet à pourrir, parce que ses grains sont très-serrés.

Troisième observation. Dans le ravin de Poqueira on cultive une variété qu'on appelle *jami noir*, elle ne diffère, dit-on, de celle que je viens de décrire que par la couleur du raisin, et ressemble entièrement à l'ami de Welez et au royal noir du royaume de Valence.

On cultive assez cette variété dans les vignes, et moins dans les treilles de Grenade, pour en vendre le fruit.

On la cultive aussi dans les lieux ci-dessus nommés pour en manger le fruit et le vendre au marché.

Dans la ménagerie royale des oiseaux que S. M. entretient au Buen-Retiro, cette superbe variété s'est beaucoup multipliée par les soins de son directeur don Eusebio Arias, qui la fit porter de Murcie avec d'autres espèces.

66°. QUINTINIEA. QUINTINIEA (1).

SARMENS très - cassans; PÉDONCULE dur, GRAINS noirs, un peu durs.

---

(1) L'auteur du *Traité des jardins*, que j'ai cité

Ramis *valdè fragilibus;* pedunculo *duri;* acinis *nigris duriusculis.*

Cette variété diffère encore de la précédente par ses SARMENS un peu plus courts, blanchâtres; FEUILLES un peu plus grandes, plus déliées; les DENTS plus courtes, les poils très-clairs, un peu plus foncés en couleur; les NERFS un peu moins gros; RAISINS moins nombreux, plus petits, plus serrés, sans VERJUS; le PÉDONCULE plus court; GRAINS plus petits et ronds; la PEAU plus fine, moins précoces.

On la cultive à Maina, vignoble de San-Lucar.

67°. BERNALA. BERNALA (1).

SARMENS très-cassans; GRAINS noirs, mous.

---

pag. 151, a cru accréditer son ouvrage, en prenant le nom de la quintinie et cachant le sien. Ainsi, ne pouvant faire connaître son nom avec cette variété, que j'avais résolu de lui dédier, j'ai cru devoir la distinguer par le nom de la quintinie, et rendre ainsi hommage à la fois aux deux agronomes.

(1) Je la dédie à Antoine Bernal, qui l'a découverte, et qui par ses grandes connaissances pratiques a contribué à la perfection de cet ouvrage. Voy. l'introduction.

Ramis *valdè fragilibus* : acinis *nigris mollibus.*

Cette variété diffère encore du perruno commun par ses SARMENS moins droits, et gris rougeâtre foncé : FEUILLES un peu plus grandes; les SINUS moins profonds; les DENTS moins courtes, peu velues, et d'une couleur un peu plus foncée; GRAINS plus petits, plus ronds.

Observation. LA VITIS VULPINA de Jacquin resemble à cette variété plus qu'à aucune autre de celles que je décris. Je n'en ai vu que l'excellente gravure que j'ai citée (p. 178) on pourra y reconnaître les détails de la fleur, et ceux des graines.

On la cultive à Miraflores, vignoble de San-Lucar.

68°. PERRUNO-DURO. FIRMISSIMA.

Pl. des caractères de la vigne, fig. 3.

Perruno-duro à Arcos, Espera et Paxarète.

Perruno de la Sierra, *ibid.*

SARMENS un peu durs; FEUILLES très-velues; GRAINS blancs, durs.

Ramis *duriusculis* : foliis *hirsutissimis* : acinis *albis duris*.

CEP. Bourgeonnement précoce.

SARMENS rampans longs, grosseur moyenne, ronds, gris-blanchâtres ; ENTRE-NŒUDS un peu longs ; NŒUDS gros ; GRAPILLONS très-peu ; RAMEAUX secondaires très-peu.

FEUILLES moyennes, un peu irrégulières, palmées, les SINUS très-élargis ; LOBES cinq, ordinairement un peu coupés, pointus, évasés ; DENTS longues ; PÉTIOLE lisse, blanc rougeâtre, en angle aigu avec la feuille.

RAISINS beaucoup, grands, très-serrés, les LOBES supérieurs ordinairement longs, sans VERJUS, sans PETITS GRAINS ; PÉDONCULE flexible, verd rougeâtre.

GRAINS presque égaux, très-obtus, superficie égale, assez charnus, un peu âpres, tardifs ; PEAU fine.

Son moût, le 2 octobre, a pesé à Paxarète quatorze degrés.

Première observation. Les raisins de cette variété, en sortant du bourgeon, sont placés verticalement, leur pointe tournée vers le ciel, quelle que soit la position du bourgeon. *Ant. Ruiz.*

Deuxième observation. Ces raisins résis-

tent beaucoup aux causes qui font pourrir ceux d'autres variétés.

On la cultive en plans entiers dans les lieux cités ci-dessus.

TRIBU IX.

VIGIRIEGOS. PROSTRATÆ.

SARMENS rampans, très-tendres; FEUILLES jaunâtres; GRAINS gros, mous.

Rami *prostrati tenerrimi;* folia *lutescentia;* acini *magni molles.*

69°. VIGIRIEGA commun. PROSTRATA.

VIGIRIEGA, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Rota, Chipiona, Port-Sainte-Marie, Arcos, Espera, Paxarète, Tarifa, Algésiras, Malaga, Ronda, Timar, Poqueira, Pitres, Uxixar, et autres lieux des Alpujarres.

GRAINS presque ronds, blanc-verdâtres.

Acinis *subrotundis albo-viridibus.*

VIRIGIEGO. *Garcia de la Lena*, loc. cit., pag. 25.

CEP moyen, bourgeons en temps ordinaire.

SARMENS beaucoup, très-longs, déliés, gris rougeâtre; ENTRE-NOEUDS courts; GRAPILLONS beaucoup.

FEUILLES moyennes, presque orbiculaires,

presque entières, un peu luisantes dans leur partie supérieure, presque nues par-dessous ; DENTS moyennes; PÉTIOLE nu, rouge clair, en angle presque droit avec la feuille.

RAISINS, peu, moyens, peu ou assez, rarement beaucoup serrés, avec assez de verjus; PÉDONCULE tendre.

GRAINS de dix lignes de longueur et neuf et demie de grosseur, assez inégaux, très-obtus, superficie égale, assez transparens, très-doux, précoces; PEAU un peu épaisse; ANNEAU assez marqué de cinq angles, gris rougeâtre.

Son moût a bonne réputation pour le vin, et, selon la Lena, il forme un bon mélange avec celui de la tintilla. A Malaga, on fait de ces raisins des passes de lessives. Après le listan commun, c'est la plus cultivée à Tarrifa. On la cultive en plans entiers dans les lieux cités ci-dessus, mais il y en a peu où on en fasse du vin, parce qu'on l'estime beaucoup pour en manger les raisins, quoiqu'ils soient un peu fades.

70°. VIRIGIEGA noir. CATONIS (1).

GRAINS noirs.

---

(1) Variété dédiée au grand M. P. CATON, fondateur de l'ampelographie. V. la pag. 129.

Acinis *nigris*.

Cette variété ne diffère de la précédente que par ses FEUILLES, dont les SINUS sont plus profonds et un peu plus élargis à leur base; RAISINS plus clairs; le PÉDONCULE violet; et par la couleur des grains et leur saveur, qui est un peu aigre.

Elle est très-rare à San-Lucar, et très-commune dans les vignes de Xérès.

71. DE BIDET. BIDETI (1).

GRAINS longs, blancs-verdâtres.

Acinis *oblongis albo-viridibus*.

Cette variété diffère aussi de la vigiriega commune par ses SARMENS moins courbés et un peu plus courts; FEUILLES sinuées un peu plus profondément, moins jaunâtres; GRAINS plus succulens, plus mous et moins doux.

On la cultive à Munibe, vignoble de San-Lucar.

TRIBU X.

AGRACERAS OXICARPÆ.

FEUILLES vert obscur; GRAINS moyens, ronds ou grands et un peu alongés, un peu aigres.

---

(1) Je dédie cette variété à M. BIDET. Voyez son art., pag. 149.

Folia *intensè viridia;* acini *mediocres rotundi, aut maximi oblongiusculi sub acidi.*

Le mot grec *oxycarpæ* a la même signification que celui de *agraceras*, savoir celle d'un fruit aigre : il se compose de οξυς, aigre, et καρπος, fruit.

72°. BLANQUECINA. ALBICANS.

SARMENS blanchâtres, durs ; RAISINS moyens ; GRAINS noirs, tardifs.

Ramis *albicantibus duris;* racemis *mediocribus;* acinis *mediocribus nigris serotinis.*

CEP, bourgeonnement très-tardif.

SARMENS rampans, un peu longs, déliés, gris blanchâtre, légèrement teints de verd ; ENTRE-NŒUDS moyens ; GRAPILLONS, assez ; RAMEAUX secondaires, beaucoup.

FEUILLES moyennes, entières ou presque entières, un peu luisantes par-dessus, presque entièrement nues par-dessous, un peu concaves à l'époque de la maturité du fruit, très-persistantes ; DENTS courtes ; PÉTIOLE rougeâtre, en angle un peu aigu avec la feuille.

RAISINS un peu serrés, pédoncule verd ; GRAINS de sept lignes de diamètre, ronds, très-obtus, superficie égale, un peu mous, aigus ; PEAU épaisse.

On la cultive dans le *Grand Rebenton*, vignoble de San-Lucar, domaine appelé du *Roi*.

73°. DE SOTO. SOTI (1).

SARMENS blanchâtres, durs; RAISINS grands, un peu longs; GRAINS moyens, noirs, tardifs.

Ramis *albicantibus duris*; racemis *magnis oblongiusculis*; acinis *mediocribus nigris serotinis*.

Elle diffère aussi de la précédente, en ce qu'elle donne moins de GRAPILLONS, et par ses GRAINS un peu moins gros et moins tardifs.

Observation. Le raisin de cette variété est très-ressemblant à celui de la virigiega noire, mais il se distingue facilement par son PÉDONCULE verd, et par ses GRAINS plus petits, plus ronds et moins noirs.

On la cultive à Hornillo, vignoble de San-Lucar, domaine de D. Ant. Lopes.

74°. MELONERA. VITTATA.

MELONERA, à San-Lucar et Xérès.

RAYADA, à Grenade.

---

(1) Je l'appelle soti, pour rendre hommage à F. Soto, chef des vignerons (très-instruit) de D. Jacob Gordon, à Xérès.

GRAINS noirs, rayés de noir-gris.

Acinis *nigris nigro-griseo-faciatis.*

CEP grand, bourgeonnement très-précoce.

SARMENS, peu, rampans, courts, un peu déliés, ronds, blanc verdâtre, ou vert blanchâtre, avec une légère teinte de rouge dans leur partie supérieure, mous; GRAPILLONS, très-peu; RAMEAUX secondaires, beaucoup, courts.

FEUILLES comme celles de la blanquecina; ÉTAMINES beaucoup, persistent encore droites quand le raisin est mûr.

RAISINS beaucoup, grands (d'un pied de long), presque cylindriques, un peu serrés, avec assez de VERJUS; PÉDICELLE très-verruceux; le BOURLET assez enflé.

GRAINS moyens (cinq lignes et demie de long, sur cinq ou un peu plus de grosseur), très-obtus, la superficie unie, avec 8—13 raies noir-grisâtres, qui vont du sommet à la base, en s'élargissant sur le ventre du grain, et elles s'effacent en partie ou disparaissent totalement quand il se nétoye de la pruine, durs, d'un goût âpre mêlé d'acide, tardifs; ANNEAU composé de six GLANDES réunies à leur partie inférieure, presque imperceptibles; GRAINES, d'une à trois.

Observation. Les raies qui distinguent cette variété sont d'un verd blanchâtre, ou blanc verdâtre, tandis que le raisin est en verjus.

On cultive un plan entier de cette variété à San-Lucar, vignoble du Rebenton, vigne de Beloni; quelques ceps à Plantalina, vignoble de Xérès; une treille au bord du Durro, dans Grenade, et quelques autres dans son faubourg du Fargue.

Le comte de Los Corbos la cultive aussi dans son jardin, situé auprès de ceux de Luche, hors la porte de Ségovie à Madrid. On m'assure qu'on la cultive aussi dans le royaume de Cordoue.

75°. AGRACERA. FLORENTISSIMA.

AGRACERA, à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Arcos, Espera, Paxarète, Moguer et Conil.

PÉDONCULE très-tendre; GRAINS très-gros, noirs.

Pedunculo *tenerimo*; acinis *maximis nigris*.

CEP délié, bourgeonne en temps ordinaire.

SARMENS beaucoup, rampans, courts, très-déliés, blanc verdâtre, quelquefois blanc rougeâtre dans leur partie supé-

rieure, très-mous; RAMEAUX secondaires beaucoup, très-longs, avec beaucoup de GRAPILLONS.

FEUILLES petites, un peu irrégulières, entières ou presque entières, luisantes par-dessus, presque entièrement nues par dessous, très-persistantes; DENTS moyennes; PÉTIOLE rouge foncé, qui s'étend et teint la base des nerfs en angle droit avec la feuille.

RAISINS peu, petits et clairs ordinairement; quelquefois grands et assez serrés dans les treilles; VERJUS très-peu.

GRAINS très-obtus, superficie égale, durs, assez charnus; PEAU épaisse.

Son moût renferme si peu de sucre que quelquefois il ne peut pas fermenter.

Première observation. Cette variété pousse des fleurs jusqu'à la fin d'août; époque où ses premiers raisins sont déjà mûrs; les derniers se recueillent sur les treilles dans les derniers jours de novembre; alors leurs grains sont d'un violet clair, et encore très-aigres, sans qu'on puisse espérer qu'ils parviennent à une maturité parfaite.

Deuxième observation. Dès qu'elle pousse, on lui coupe ordinairement la pointe des sarmens, afin qu'elle jette des rameaux se-

condaires et des grapillons. Quelques-uns répètent cette opération jusqu'à la fin d'août, avec certitude d'obtenir toujours de nouvelles fleurs.

Les treilles de ce cépage sont très-communes dans les lieux cités ci-dessus. On en trouve aussi quelques ceps dans les vignes de San-Lucar et Xérès.

76°. LANGLEYA. LANGLEYA (1).

PÉDONCULE noir très-flexible ; GRAINS très-gros, noirs.

Pedunçulo *nigro valdè flexili ;* acinis *maximis nigris.*

Elle diffère encore de la précédente par ses RAISINS un peu plus longs, moins gros et moins serrés ; GRAINS un peu plus petits, beaucoup plus noirs et un peu plus précoces.

On la cultive à Sainte-Brigite, vignoble de San-Lucar, où, selon ce qu'on m'a assuré, elle est venue d'Angleterre.

---

(1) Variété dédiée à Barthélemy Langley, qui a publié quelques descriptions et des gravures de celles qui se cultivent en Angleterre. Voyez son article, pag. 146.

TRIBU XI.

FERRARES. PERGULANÆ.

SARMENS rampans ; FEUILLES vert jaunâtre ; GRAINS peu serrés, ronds, durs, savoureux.

Rami *prostrati ;* folia *viridi-lutea ;* acini *subconferti rotundi duri sapidi.*

Columelle nomme *pergulanæ* les variétés propres à former des treilles, ainsi que le sont toutes celles de cette tribu.

77°. FERRAR commun. AUTUMNALIS.

FERRAR, à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Arcos, Espera, Paxarète et Moguer.

SARMENS tendres ; GRAINS très-gros, presque noirs.

Rami *teneris ;* acinis *maximis subnigris.*

CEP très-gros, bourgeonnement très-tardifs.

SARMENS quelquefois assez droits, peu, un peu courts, gros, ronds, gris rougeâtre très-clair et égal ; ENTRE-NŒUDS moyens, nœuds un peu gros ; MOELLE assez ; GRAPILLONS beaucoup.

FEUILLES et PÉTIOLE comme le pedroximènes-loco, excepté que les premières sont un

peu plus grandes, les inférieures très-velues, et les SINUS souvent un peu plus profonds.

RAISINS grands, de figure irrégulière, recomposés dans presque toute leur extension, clairs sur les souches basses, un peu serrés dans les treilles; le PÉDONCULE fertille; LOBES ordinairement très-longs; VERJUS beaucoup; PETITS GRAINS peu; PÉDONCULE long, gros, tendre, verd clair: PÉDICELLES assez verruceux: VERRUES moyennes, verd jaunâtre: BOURLET peu enflé.

GRAINS de dix lignes de longueur, et presque autant de grosseur, assez inégaux, très-obtus, superficie égale, très-charnus aigres-doux, très-tardifs: PEAU fine; PINCEAU petit: ANNEAU assez marqué, composé de cinq ou six GLANDES, réunies à leur base, informes, séparées, grises, quelquefois presque rond, et violet clair: GRAINES ordinairement deux, de longueur régulière.

Son moût a pesé 8 degrés et demi à San-Lucar, les 19 et 20 septembre.

On la cultive en vigne et en treilles, pour manger et conserver les raisins, dans les lieux ci-dessus désignés et à Malaga.

78°. FERRAR blanc, SPECIOSA.

Ferrar blanc, à Paxarète.

Corona de rey, à Espera.

Sarmens tendres: grains très-gros, blancs.

Ramis *teneris:* acinis *maximis albis.*

Elle diffère seulement de la précédente par ses sarmens plus blanchâtres, moins de rameaux secondaires; et les bourgeons plus petits; par ses feuilles un peu jaunâtres, et par la couleur des grains.

On la cultive à Paxarète et Espera.

79°. JETUBI loco. JONESIA (1).

Jetubi loco, à Arcos, Espera et Paxarète.

Sarmens durs: grains très-gros, noirâtres.

Ramis *duris:* acinis *maximis nigricantibus.*

Bodocal. *Fuente duena, pag.* 294?

Cep, bourgeonnement très-tardif.

Sarmens rampans, très-longs, de moyenne grosseur, blanchâtres, entre-noeuds longs; rameaux secondaires peu, longs, avec beaucoup de grapillons: bourgeons petits.

---

(1) Je dédie cette variété à J. Jones, parce qu'il en a décrit une nouvelle du Maryland. Voy. son art., pag. 132.

Feuilles un peu grandes, entières ou lobées; sinus un peu élargis, assez velues à l'envers; dents moyennes; pétiole verd jaunâtre.

Raisins très-peu, petits, clairs.

Grains différens de ceux de la précédente, en ce qu'ils sont noirâtres, un peu plus durs, un peu plus charnus, plus doux et moins tardifs.

Première observation. Dans les treilles du royaume de Grenade, on cultive une variété qu'on appelle *cascabelona* dans la capitale, *quebranta tinajas* à Ronda, et *ojo de Buei* à Baza et Somontin; je soupçonne que c'est la même que je viens de décrire, ainsi que celle qu'on appelle *gordal* ou de *Lorca* aux Velez, *ocal* à Jaen et Cordoue, et *bocal* à Madrid (1) quoique en divers de ces endroits, où je l'ai observée, je l'aie vue avec des feuilles presque entièrement nues, les grains totalement noirs, et la peau un peu épaisse.

Deuxième observation. Je soupçonne aussi que le jetubi loco ne diffère pas assez du fer-

---

(1) Dans le *bocal* de Madrid, plusieurs *étamines* entortillées persistent presque jusqu'à la parfaite maturité du fruit. Le *pedicelle* est assez verd, et le *bourlet* enflé.

rar, pour le considérer comme une variété diverse.

On la cultive, pour en manger le fruit, dans les lieux cités ci-dessus.

80°. CALONA negra. EXQUISITA.

CALONA negra, à Xérès et Trebugena.

CARCHUNA, à Motril.

GRAINS moyens, obtus, noirs.

Acinis *mediocribus obtusis nigris.*

Il diffère aussi du ferrar commun par ses FEUILLES un peu plus jaunâtres : GRAINS de six lignes et demie de longueur, presque autant de grosseur; la PEAU plus fine, et d'une douceur beaucoup plus agréable au goût, précoces.

Observation. Dans les ceps de Motril, cette variété a les lobes des raisins plus longs que dans ceux du royaume de Séville; ils ont moins de verjus, et le grain est plus noir : les sinus de feuilles sont moins profonds à Motril, et les pétioles y sont d'un rouge vif. Si ces différences étaient plus sensibles, je les considérerais suffisantes pour en constituer deux variétés différentes.

On la cultive à Xérès, dans les gorges de Marifernandes, à San-Lucar, enclos de Maina, à Trebugena et dans quelques vignes de Motril; on l'estime beaucoup pour en manger le fruit.

81°. ZUCARI. SACCHARATA.

ZUCARI, à Grenade et Motril.

MORAVIA, à Titaguas et autres lieux du royaume de Valence.

GRAINS moyens ombiliqués noirs.

Acinis *mediocribus umbilicatis nigris.*

CEP moyen, ÉCORCE très-adhérente.

SARMENS, peu de RAMEAUX secondaires; FEUILLES très-persistantes. Dans les autres caractères qui appartiennent au sarment et à la feuille cette variété est entièrement conforme à la précédente.

RAISINS peu ou assez, un peu grands ou moyens, un peu irréguliers, médiocrement ou peu serrés; sans VERJUS; peu de PETITS-GRAINS; PÉDONCULE moyen, médiocrement gros, tendre, verdâtre; GRAINS de six lignes de longueur, et un peu plus de grosseur, aplatis par la pointe, superficie égale, se séparent facilement du pédicelle, très-charnus, d'une saveur douce très-agréable, mûrissent en temps ordinaire; PINCEAU point; PEAU très-fine.

Première observation. Les raisins de cette variété sont du nombre de ceux qui se pourrissent le plus promptement s'il survient des pluies pendant qu'ils sont encore sur le cep.

Deuxième observation. On m'a assuré que

dans les vignes et treilles de Grenade, il y a un autre zucari rouge, dont les raisins sont plus petits et moins serrés que ceux de cette variété, mais qui se ressemblent dans tout le reste.

Troisième observation. Dans la ménagerie royale des oiseaux du Buen-Retiro, j'ai vu une variété dont le raisin ressemble extraordinairement à celui du zucari; mais elle diffère beaucoup par ses feuilles, qui sont cotonneuses. *Don Eusebio de Arias* la fit venir de Murcie, où elle est connue sous le nom de *méchin.*

Quatrième observation. La variété qu'on cultive sous le nom de *moravie*, à Salmeron et autres lieux de l'Alcarria, paraît être la même que celle que je viens de décrire, selon les rapports qu'on m'en a faits.

Cinquième observation. La *moravie* de Madrid est très-différente de celle de Valence.

On la cultive dans les vignes, et en treille dans les lieux que j'ai cités, comme une des plus excellentes qualités, pour en manger le fruit.

82°. MELCOCHA. MELLITA.

Melcocha (1), à Grenade.

---

(1) Elle doit son nom à sa saveur, comparable à celle du miel.

Perçocha, à Grenade.

Grains gros, dorés.

Acinis *magnis aureis.*

Cep gros: écorce très-adhérente; bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens très-longs, gris rougeâtre, un peu cassans: grapillons assez; rameaux secondaires assez.

Feuilles moyennes, lobées, très-peu velues: dents longues; pétiole rougeâtre.

Fleurs, il en tombe ordinairement beaucoup.

Raisins, peu ou assez, moyens: lobes longs; verjus, point; petits grains, quelques-uns ou beaucoup; pédoncule moyen, dur.

Grains de huit lignes de longueur, et près de neuf de grosseur, assez inégaux, très-obtus, la superficie égale, très-transparens, se séparent difficilement du pédicelle, assez charnus, infiniment doux, et point insipides, extraordinairement précoces; peau très-fine: anneau très-peu marqué.

On la cultive en treille à Grenade pour en manger le fruit, et le conserver; il est de bonne garde.

TRIBU XII.

TETAS de Vaca. BUMASTI.

Grains très-gros, ovales presque coniques.

Acini *maximi aovato-subconici.*

Bumasti Βουμαστοί : mot grec en usage parmi les Latins, il est composé de deux qui correspondent à ceux de tetas de vaca. Varron et autres nommèrent *bumammæ* les même espèces.

83°. LEONADA. SULCATA.

Pl. des caractères de la vigne, fig. 10, 11 *et* 22.

Leonada, à Madrid.

Quebranta tinajas, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète, Tarifa et Moguer.

Corazon de cabrito, à San-Lucar, Lucena, Motril et Grenade.

Carazon de Gallo, à Ronda,

Zucari, dans quelques maisons de plaisance et vignes de Grenade.

Colorada, à Santa-Fé.

Teta de vaca, à Titaguas et autres lieux de Valence.

Grains ombiliqués, un peu rayés de rouge.

Acinis *umbilicatis subsulçatis rubris.*

Vitis fructu majori, subrubro calloso, ex-latiusculo in angustum obtusum, tortulum-que mucronem decinente, jucondo saporis. Misilimerii Gerusalemi: *panormi Gerosolimita-na*, messanœ *cum omnibus suis convicinis* buttuna di gaddu, *alibi* buttuna di gattu. Saccæ zuccarina. Cupani, *loc., cit., pag.* 233?

Leonado, *Fuente duena. Traité des vignes*, pag. 295.

Vitis acino maximo, cordiformi, violaceo. Cœur de coq, trad. de Rozier, pag. 173?

Cep très-gros, l'écorce très-adhérente.

Sarmens rampans, très-longs, gros, blancs ou jaune rougeâtre, ou d'un gris clair, mous; entre-noeuds longs: rameaux secondaires peu, courts, et avec très-peu de grapillons.

Feuilles moyennes, les inférieures grandes, un peu irrégulières, presque entières, quelquefois lobées; sinus aigus, ou un peu arrondis en segment d'élipse; lisses, verd, un peu jaunâtre foncé par-dessus, presque nues à l'envers: lobes cinq, quelquefois un peu coupés, très-pointus: dents longues; pétiole nu, rou-

geâtre, qui s'étend et teint la base des NERFS ; en angle presque droit avec la feuille.

ÉTAMINES cinq ou six; plusieurs persistent jusqu'à l'époque où le raisin commence à mûrir.

RAISINS peu, moyens ou un peu grands, cylindriques presque coniques, peu et assez serrés; LOBES courts; VERJUS très-peu, PETITS GRAINS très-peu; PÉDONCULE moyen ordinairement, quelquefois long, un peu tendre, verd clair; PÉDICELLES très-verruceux: BOURLET assez enflé.

GRAINS, la pointe aplatie et comme coupée, marquée ordinairement d'un petit trou dans lequel on peut cacher la tête d'une grosse épingle; très-convexes depuis la moitié jusqu'à la base, où l'on aperçoit communément des protubérances longitudinales (de 4 à 7), qui arrivent ordinairement jusqu'à la pointe; rouge très-clair, le plus souvent jusqu'à la base ils se séparent du PÉDICELLE avec un peu de difficulté, très-durs, très-charnus, d'une saveur douce un peu âpre et assez agréable, mûrissent en temps ordinaire; sans PINCEAU, le STIGMATE très-persistant, quelquefois excentrique; PEAU fine, ANNEAU très-marqué, simple, de cinq à six côtés, gris rougeâtre:

GRAINES ordinairement trois, gris blanchâtre.

Première observation. La couleur rouge du grain de cette variété est ordinairement très-claire sur les treilles, et même quelquefois disparaît entièrement, comme je l'ai observé dans quelques raisins à Grenade. Leur volume varie aussi quelquefois, quoique toujours il est considérable, et à proportion qu'il diminue, la figure du grain est ordinairement moins irrégulière. J'ai vu les plus gros grains de cette variété dans des vignes de San-Lucar, et les plus petits à Titaguas: ceux-ci sont communément parfaitement ovales, plus longs que les gros à proportion de leur grosseur, et ont le nombril, et principalement les sillons, très-peu ou point marqués.

Deuxième observation. Don Juan Duvao (pag. 252) décrit un raisin blanc qu'il appelle *de Malte*, et qui, en apparence, ne diffère de celui-ci que par la couleur; on m'a dit aussi que dans une vigne à Espera, on trouve le *quebrantatinajas* blanc.

Elle garde bien l'hiver.

On trouve quelques souches et quelques treilles de cette variété dans les lieux cités ci-dessus, et une treille à Cadix.

84°. CORAZON de Cabrito. EXSUCCA.

Corazon de Cabrito, à Santafé.

Feuilles peu velues; grains noirs.

Foliis *subpilosis;* acinis *nigris.*

Raisin de malte ou de la Croix de Malte. *Valcarc., loc. cit.*, page 34?

Sarmens un peu déliés; entre-noeuds moyens, gris rougeâtre un peu jaunâtre et peu foncé.

Feuilles un peu grandes, presque rondes, presque entières, le sinus de la base un peu élargi, un peu ridées, verd un peu jaunâtre, qui se couvre de taches rouges dans sa partie supérieure à l'époque de la maturité du raisin, par-dessous presque totalement nues; dents courtes et un peu arrondies; pétiole verd très-jaunâtre, quelquefois rougeâtre, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins, peu, un peu petits, de figure irrégulière, très-clairs; lobes longs, sans verjus; pédoncule long, entièrement herbacée, tendre, verd; rafle déliée; pédicelles peu verruceux; bourlet peu enflé.

Grains de douze lignes de longueur et neuf au plus de grosseur, très-inégaux, ventrus et communément anguleux dans leur partie su-

périeure, amincis ordinairement et presque cylindriques dans la partie inférieure, un peu concaves, et presque toujours du côté qui regarde la rafle, ayant sur la pointe un petit nombril, qui est d'autant moins marqué que le grain est plus grand, noir un peu clair, qui souvent est rougeâtre dans leur partie supérieure; ils se séparent avec difficulté de leur PÉDICELLE, très-croquans, extraordinairement charnus, d'une saveur très-médiocre et un peu agréable, mûrissent en temps ordinaire; PINCEAU petit ou point; FOSSETTE très-petite; STIGMATE très-persistant, quelquefois excentrique; PEAU extrêmement fine; ANNEAU assez marqué, étroit, simple, anguleux, gris jaunâtre assez clair; GRAINES, ordinairement deux, blanc jaunâtre.

Première observation. Le grain de cette variété est le plus sec et le moins succulent que j'aie vu. On observe ordinairement dans son intérieur, près du sommet des graines, et entre elles, des interstices absolument vides.

Deuxieme observation. Dans le jardin royal Botanique de Madrid, quelques jardiniers l'appellent *leonada noire*, et d'autres *teta de vaca noire*, selon qu'ils lui trouvent plus d'affinité à la *leonada* ou à la *teta de vaca* blanches du

pays. Elle se rapproche particulièrement de la première par l'irrégularité et la variété de la figure du grain, spécialement dans sa partie supérieure, qui a quelquefois des sillons peu marqués, par le volume des grains qui varient aussi beaucoup, et par les caractères qu'ils présentent en les mâchant; mais la figure du grain, considérée en général, et les caractères du raisin, donnent à son fruit un port plus ressemblant à la teta de vaca qu'à tout autre.

Je l'ai examinée sur la treille dudit jardin botanique, où don Antonio Palan, quand il était professeur de cet établissement, la fit venir (*selon la tradition*) de Barcelonne. L'ayant présentée à un vigneron de Santafé, très-intelligent, il m'a assuré qu'elle était connue dans son village sous le nom de *carazon de Cabrito*.

85°. MARTINECIA. MARTINECII (1).

Grains ovales, presque coniques, un peu dorés.

Acinis *aovato subconicis subaureis*.

Cep très-gros, bourgeonnement très-précoce.

---

(1) Je l'ai dédiée à D. Juan Antonio Martinez de Eguilaz, qui la cultive avec d'autres variétés très-rares et très-précieuses, dont j'ai donné les descriptions au moyen des notes qu'il m'a généreusement communiquées.

Sarmens, beaucoup, rampans, longs, déliés, rouge grisâtre très-foncé, mous; grapillons, tres-peu; rameaux secondaires, assez.

Feuilles et pétiole comme la leonada.

Raisins beaucoup, extraordinairement grands, un peu clairs, sans verjus; pédoncule flexible, un peu rougeâtre.

Grains d'un pouce de longueur et huit lignes de grosseur, très-obtus, superficie égale, un peu clairs, très-charnus, doux un peu âpre assez agréable, précoces; peau un peu épaisse; anneau de cinq angles ou plus, gris rougeâtre foncé. Son moût a pesé, le 5 octobre, 15 degrés; il est de couleur cannelle clair.

Ses raisins gardent bien.

Observation. Il ressemble à la teta de vaca blanc, quant à la figure; il tient le milieu entre celle-ci et l'almunecar; il est beaucoup plus gros que l'une et l'autre.

Je ne l'ai vu qu'à Munibe, vignoble de San-Lucar.

86°. SANTA PAULA LONGISSIMA. de Grenade.

Santa-Paula, à Lucerne, Grenade, Baza, Somontin, Cuevas et autres lieux de la rivière Almanzora, Bayorque et Sorbes.

TETA DE VACA blanche (1), à Madrid, Ocana, Malaga et autres lieux d'Andalousie.

CORAZON de cabrito, à Cordoba et Jaen.

DOIGTS DE DONZELLE à Maroc.

GRAINS amincis par les deux extrémités, blancs.

Acinis *utrinque attenuatis albis.*

Ebn-Elbeithar, dans son livre de la grande collection des médicamens simples, décrit les *doigts de donzelle,* une espèce de raisins dont les grains sont longs comme le gland du chêne verd; et il ajoute que dans plusieurs endroits de la côte d'Andalousie on la nomme *uva de vaca* (2).

Vitis *ex candido paululum flavente, duriusculo fructu majori, longo, curva cuspide. Vulgò* Buttuna DI GADDU : *messanæ* CURNIOLA. Cupani, loc. cit., pag. 233?

---

(1) Ce nom lui convient mieux qu'à tout autre.

(2) Le P. François Patrice de la Torre, à qui je dois cet article du beithar, pris dans un manuscrit qu'il possède, et travaille à traduire pour le mettre au jour, a observé la Santa-Paula de Grenade dans l'empire de Maroc, en Andalousie et à Madrid; et pense comme moi, à la vue de l'identité des caractères et des noms, que la plante conserve dans ces divers pays; que ce sont les mêmes *doigts de donzelle* décrits en Afrique il y a six siècles par ce savant arabe, originaire de Malaga.

Vitis *oblongo acino sesquipollicem longo et incurvo, colore viridi, albescente, sapore subdulci.* Crochu, *Garidel, Hist. des Plantes,* pag. 455 ?

Teta de vaca. Fuente Duena, loc. cit. p. 293.

Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido, cornichon blanc. *Duhamel, Traité des arbres*, page 213.

White cucumber Grape. Weston, *the univers. Botaniste*, pag. 154.

Cara o teta de vaca. *Valcarc. loc. cit.* pag. 24 et 33 ?

Uva de africa, *idem*, pag. 47 ?

Teta de vaca. *Delvao*, ibid., pag. 252 ? et *Lalena*, loc. cit. pag. 33 ?

XXXV. Teta de vaca, vegiga de pez, *vessie de poisson*). Trad. de *Rozier*, loc. cit. pag. 173.

Teta de vaca blanca. *Boutelou*, loc. cit., pag. 333.

Cep, bourgeonnement tardif.

Sarmens ronds, médiocrement durs; grapillons peu; rameaux secondaires peu.

Feuilles un peu petites, palmées ou lobées; sinus aigus, assez jaunâtre par-dessus, et presque nues à l'envers; lobes, cinq.

Raisins, beaucoup, très-grands, de figure

irrégulière, clairs; RAISINS secondaires longs; VERJUS peu; PETITS GRAINS peu; PÉDONCULE un peu long, très-tendre, verdâtre; RAFLE déliée; PÉDICELLES assez verruceux; BOURLET peu enflé.

GRAINS d'un pouce et demi de longueur, sur dix lignes de grosseur vers le milieu, amincis vers le PÉDICELLE, n'ayant à son union avec celui-ci que cinq lignes de grosseur, et encore plus amincis vers la pointe, dont le diamètre est ordinairement de trois lignes, assez inégaux; le NOMBRIL quelquefois très-peu marqué, un peu concave communément du côté de la RAFLE, convexe du côté opposé, blancs, quelquefois un peu jaunes, très-transparens, se séparent avec difficulté du PÉDICELLE; croquans, très-charnus, presque insipides, tardifs; VEINES très-apparentes; sans PINCEAU, ou petit; FOSSETTE très-petite (à peine elle a une ligne de diamètre); STIGMATE très-persistant; PEAU extraordinairement fine; ANNEAU très-marqué, presque rond, composé de cinq GLANDES oblongues; GRAINES, communément deux, jamais (que je l'aie vu) trois, souvent une seule, ou aucune, notablement plus longues et moins grosses à proportion de l'ordinaire.

Ses raisins sont d'assez bonne garde.

Première observation. Sa qualité croquante, sans dégoût, jointe à sa rare figure, et à ce qu'elle n'a presque pas de peau, et son volume extraordinaire, forme une illusion favorable de ce superbe raisin, malgré son peu de saveur et son défaut de délicatesse.

Deuxième observation. La description que donnent Duhamel et Rozier de la feuille de cette variété, est un peu différente de la mienne; cependant je ne saurais douter que nous parlons tous les trois de la même. Je soupçonne que celle de ces auteurs se fit sur des individus faibles ou malades, taillés avec peu d'intelligence : ceux que j'ai observés étaient taillés par un vigneron qui connaît bien quel bois on doit couper, et comment on doit diriger la taille pour qu'une plante vigoureuse donne beaucoup de fruit, et moins de feuille et de bois. C'est de là qu'a dû resulter que ceux de Rozier et Duhamel avaient la feuille grande et presque entière, les raisins petits, et les grains moins gros.

Il y a quelques treilles de cette variété dans les lieux ci-dessus cités, et quelques souches dans une vigne de Rota.

87°. CASCO de tinaja. MACROBOTRYS.

Casco de tinaja, à Motril.

Feuilles velues et un peu cotonneuses; grains noirs.

Foliis *pilosis subtomentosisque;* acinis *nigris.*

Feuilles moyennes, presque entières, un peu luisantes, verd jaunâtre par-dessus, par-dessous couvertes d'un petit poil très-court, qui, quelquefois, s'entrelace et forme du coton; dents moyennes; pétiole rouge assez vif.

Raisins très-grands, clairs; lobes longs; verjus peu; pédoncule long, tendre, blanc jaunâtre.

Grains d'un pouce de longueur et sept lignes de grosseur, assez inégaux, transparens, moins noirs et moins tardifs que ceux de la calona noire, avec laquelle cette variété s'accorde dans les caractères que nous n'avons pas désignés.

Observation. Par la description de la feuille, on voit que cette variété devrait être placée à la tête de sa section; mais la considération d'autres caractères très-importans, spécialement celui du fruit, exige que ce soit ici sa place.

On l'estime beaucoup pour en manger le fruit à Motril, où il y en a quelques ceps.

TRIBU XIII.

CABRIÈLES. OLEAGINEÆ.

FEUILLES verd obscur ; GRAINS moyens ou gros, oblongs, durs, âpres, ou très-gros et savoureux.

Folia *intensè viridia;* acini *mediocres aut magni oblongi duri austeri, seu maximi sapidi.*

Le mot *oleaginæ* est pris de Pline, qui le donne à une variété parce que la forme de ses grains ressemble à celle de l'olive : tous les *cabrièles* ont la même ressemblance.

88°. CABRIEL. RUBRA.

SARMENS blanchâtres, avec des raies longitudinales rouges, tendres ; FEUILLES à DENTS courtes ; GRAINS moyens ou grands, noirs.

Ramis *albicantibus longitudinaliter rubrofaciatis teneris ;* foliorum dentibus *brevibus ;* acinis *mediocribus magnisque nigris.*

TERRALBO, *Fuente Duena*, loc. cit, p. 295.

TETA de negra, *la Lena*, loc. cit. pag. 33.

CEP délié, bourgeonnement précoce.

SARMENS, peu, rampans, longs, déliés, gris rougeâtre dans leur partie inférieure, gris blanchâtre dans la supérieure, rayés (principalement dans les pousses jeunes et à leur pointe) d'un rouge très-vif, mous; ENTRE-NŒUDS moyens; GRAPILLONS peu.

FEUILLES petites, entières ou presque entières, presque nues à l'envers, un peu concaves lors de la maturité du fruit; PÉTIOLE rouge très-foncé, ordinairement en angle droit avec la feuille.

RAISINS moyens, assez serrés, sans verjus; PÉDONCULE flexible et verd.

GRAINS de huit lignes de longueur, et six et demie de grosseur (dans les treilles ils ont jusqu'à dix lignes et plus de longueur, sur huit et demie et plus de grosseur), oblongs ovalés, obtus, superficie égale, durs, assez charnus, tardifs; PEAU épaisse; ANNEAU assez marqué, composé de cinq ou six petites GLANDES presque orbiculaires et jaunes.

Première observation. Cette variété renferme dans chaque grain le nombre ordinaire de graines, qui est de deux ou trois. Dans

un qui était plus gros que les autres, j'en trouvai cinq très-robustes, dans un autre quatre parfaites, et une avortée. C'est l'unique fois où j'ai trouvé le nombre de graines que les auteurs supposent devoir exister dans chaque grain.

Deuxième observation. La variété qu'on cultive à Madrid sous le nom de *torralbo*, me paraît être la même que je viens de décrire. Dans le jardin royal Botanique et au Buen-Retiro, les grains varient un peu de volume et de figure : elle est plus ou moins prolongée, et la couleur plus ou moins noire. Les individus qui ont le grain noir, longs et ovalés, sont distingués par le nom de *torralbo noir*, et ne diffèrent en rien du *cuelo de dama*, qu'on apporta de Catalogne à D. Eusebio Arias, et qui se cultive dans les jardins de la ménagerie royale des oiseaux, au Buen-Retiro.

Troisième observation. Le raisin de cette variété ressemble beaucoup à celui du *vigiriego noir*, dont il se distingue par son pédoncule verd et ses grains moins gros dans les vignes basses, oblongs ovalés, plus serrés, un peu plus noirs, moins succulens et moins doux, et d'une peau plus épaisse.

Elle est rare dans les vignes de San-Lucar.

89°. JETUBI BUENO. PLINIANA (1).

JETUBI BUENO, à Arcos, Espéra et Paxarète.

SARMENS blanchâtres, un peu durs; FEUILES à DENTS courtes; GRAINS moyens, noirs.

Ramis *albicantibus duriusculis;* foliorum *dentibus brevibus;* acinis *mediocribus nigris.*

Cette variété diffère du *cabriel* par ses sarmens un peu droits, plus courts et durs, et qui poussent très-tard; RAISINS plus grands; GRAINS plus tardifs: son produit est moyen.

Observation. J'ai vu beaucoup de raisins de cette variété, partagés à la pointe en deux lobes égaux, ce qu'on appelle être *jumeaux par la pointe.*

On la cultive dans les lieux cités ci-dessus.

90°. ATAUBI. PRÆDURA.

ATAUBI, à Grenade, Motril, Lanxaron, etc.

---

(1) Variété dédiée à l'immortel Pline, prince des naturalistes anciens, émule du meilleur agronome de l'empire romain. Voy. son art., pag. 133.

UVA de ragol, à Sorbas.

GRAINS très-gros, verds.

Acinis *maximis viridibus.*

PALOP âpre. *Del Vao*, loc. cit. pag. 253?

CEP, bourgeonnement très-tardif.

SARMENS rampans, rouge grisâtre, cassans; GRAPILLONS ordinairement beaucoup; RAMEAUX secondaires assez.

FEUILLES un peu grandes, presque entières ou lobées; SINUS un peu élargis, presque nues à l'envers; DENTS moyennes; PÉTIOLE rougeâtre.

RAISINS un peu petits ou moyens, ordinairement assez serrés, quelquefois un peu clairs; VERJUS beaucoup; PETITS GRAINS beaucoup; PÉDONCULE très-tendre, verd.

GRAINS longs de onze lignes et un peu plus, et de huit lignes de grosseur, s'amincissant jusqu'à la pointe d'une ligne et demie au plus, un peu inégaux, superficie égale, assez transparens, se séparent très-difficilement du PÉDICELLE, très-durs, très-charnus, extraordinairement tardifs; VEINES très-apparentes, sans PINCEAU; PEAU un peu fine; ANNEAU peu marqué.

Première observation. Cette variété donne toujours beaucoup de fruit; mais certaines années il est si déchu, qu'il vient tout en GRA-

PILLONS ; et si les vents du sud-est les attaquent pendant le printemps, tous les grains demeurent ordinairement très-petits et le raisin très-clair.

Deuxième observation. Quoique l'année 1804 ait été hâtive, on n'a cueilli à Grenade les raisins de cette variété qu'à moitié octobre, époque à laquelle ils étaient encore verds, et où les froids qui avaient commencé ne promettaient pas qu'ils pussent mûrir davantage. On a aussi la coutume de les cueillir avec un peu d'anticipation pour les délivrer des oiseaux, des rats et autres animaux qui les détruisent.

Troisième observation. Cette variété ressemble beaucoup à celle qu'on appelle *canon tardif* à Titaguas et autres lieux du royaume de Valence.

On la cultive beaucoup dans les treilles de Grenade, et un peu dans celles de Sorbas. A Motril, je n'en ai vu que quelques ceps seulement, dans la vigne de Garcias.

91°. SANTA PAULA de Xérès. PRÆGRANDIS.

SANTA PAULA, à Xérès.

PÉDONCULE rouge; GRAINS très-gros, rouges.

Pedunculo *rubro ;* acinis *maximis rubris.*

Elle diffère encore du cabriel par ses FEUILLES, dont les SINUS sont un peu profonds; les DENTS plus longues, la couleur moins foncée; RAISINS très-grands, GRAINS moins durs, PEAU plus fine, doux.

Observation. Je crois avoir vu cette variété près de Jaen, et qu'on lui donne le même nom qu'à Xérès ; celle qu'on appelle à Madrid *San-Diego* a beaucoup d'affinité avec elle.

Elle est rare dans les vignes de Xérès.

92. MORAVITA. GARIDELI (1).

MARAVITA, à Xérès.

JALDONA, à Motril.

PÉDONCULE verd; GRAINS très-gros, noirs.

Pedonculo *viridi;* acinis *maximis nigris.*

SARMENS, gris rougeâtre, très-foncés sur les ceps de vigne, et verds ou un peu rougeâtres en treilles; FEUILLES moyennes, verd obscur en treille, un peu jaunâtre en vigne, presque

---

(1) Je dédie cette variété au botaniste Garidel, parce qu'il n'a pas jugé étrangères à son estimable *Flore provençale* les définitions des cépages. Voy. son art., pag. 144.

nues à l'envers ; PÉTIOLE verd un peu rougeâtre, ou d'un rouge très-vif qui communément s'étend sur les nerfs jusqu'à un pouce, et même les teint entièrement sur les feuilles supérieures; RAISINS grands, clairs ou un peu serrés, avec peu ou point de VERJUS ; GRAINS d'un pouce ou un peu plus de longueur, et sept lignes et demie de grosseur, presque égaux, oblongs, transparens ; PEAU très-fine, d'une saveur peu douce, mais agréable au goût, plus précoces que ceux du *cabriel*, variété à laquelle celle-ci est égale dans les autres caractères ; GRAINES, une ou trois.

Première observation. Ces grains ne devienvient pas tout à fait noirs sur les treilles.

Deuxième observation. Elle ressemble beaucoup à une variété qu'on cultive à Titaguas et autres lieux du royaume de Valence, sous le nom de *san-jeronimo*, et à la moravia de Madrid.

Je n'ai vu qu'une treille de ce cépage à Xérès, et quelques souches à Motril.

93°. ARROBAL. OVATA.

ARROBAL, à Bornos.
GRAINS moyens, rouges.
Acinis *mediocribus rubris.*

Elle diffère encore du cabriel par ses FEUILLES inférieures, plus grandes; RAISINS plus longs, leurs LOBES plus longs; GRAINS plus amincis à la pointe, plus transparens et beaucoup plus tardifs.

Je n'ai vu qu'une treille de cette variété à Bornos.

TRIBU XIV.

DATILERAS. DACTYLIDES.

SARMENS rampans; GRAINS menus, oblongs, un peu durs, doux.

Rami *prostrati*; acini *graciles*, *oblongi*, *duriusculi*, *dulces*.

Les Latins appelaient *dactylides* et *dactyli* des raisins dont les grains étaient longs et menus comme les doigts (δακτύλοι).

94°. DE RAGOL. DACTYLUS.

CASTA DE RAGOL, à Uxixar, Lubrin, et autres lieux de la Sierra Nevada et de Filabres.

DATILLILLOS, à Timar et lieux circonvoisins.

GRAINS rouges.

Acinis *rubris*.

Je n'ai pas observé les SARMENS.

Feuilles moyennes, lobées, verd jaunâtre, presque entièrement nues.

Raisins moyens, communément un peu clairs; pédoncule tendre.

Grains de six lignes de longueur et quatre de grosseur ordinairement, mais sa longueur va quelquefois jusqu'à un pouce et demi, presque égaux, superficie égale, légèrement teints de rouge, qui communément disparaît sur ceux qui sont toujours à l'ombre, et augmente assez de vivacité sur ceux que le soleil frappe pendant tout le jour; un peu croquans, très-charnus, d'une saveur douce, un peu faible, mais agréable, tardifs (mûrissent à la fin de septembre); peau assez épaisse.

C'est la fameuse espèce de Ragol, village du district de Marchena, où on la cultive beaucoup en treilles: on garde ses raisins pour les manger et les vendre pendant l'hiver.

On voit aussi quelques treilles de cette variété dans les lieux cités ci-dessus et autres des Alpujares.

95°. TETA DE VACA negra. TENERA.

Teta de vaca noire, à San-Lucar et Trébugena.

Feuilles vert obscur; grains moyens, noirs.

Foliis *obscure viridibus;* acinis *mediocribus nigris.*

Cette variété diffère du cabriel, seulement par les caractères exprimés ci-dessus et par les suivans.

Cep, bourgeonne un peu plutôt; grapillons, assez; raisins un peu clairs; ils ont un peu de verjus, et le pédoncule tendre : grains entiers, plus petits, plus succulens; la peau plus fine, un peu plus précoces.

On la cultive dans le Grand-Rebenton, vignoble de San-Lucar, vigne de Jean Hierro, et à Trébugena.

96°. TETA de negra. TERRETIUSCULA.

Teta de negra, à Grenade, Santafé, Motril, etc.

Grains gros, noirs.

Acinis *magnis nigris.*

Elle diffère de la précédente seulement par ses sarmens cassans; ses feuilles moyennes, lobées ordinairement; les sinus un peu élargis, verd jaunâtre; pétiole verd blanchâtre; raisins grands, ordinairement un peu clairs; grains d'environ un pouce de longueur et un peu plus de grosseur.

On la cultive dans quelques vignes de Motril, et en treilles à Grenade.

97°. TETA DE VACA blanca. GRACILIS.

TETA DE VACA blanca, à San-Lucar, Trébugena, Arcos, Espéra, Paxarète et Moguer.

BOTTON de gallo, à Lubrin.

SARMENS très-courts; RAISINS courts, clairs; GRAINS blancs.

Ramis *brevissimis;* racemis *brevibus;* acinis *raris albis.*

Vitis *mediocribus vinaceis*, *durulis*, *oblongis*, *candidofulvis*, *sapidis*. *Vulgo* inzolia vranca. *Cupani*, loc. cit. pag. 232?

TETA DE VACA. Don Juan del Vao, *loc. cit.*, *pag.* 252?

CEP très-délié.

SARMENS, trez-peu, un peu droits, très-déliés, gris jaunâtre, légèrement teints de rouge, très-mous; ENTRE-NOEUDS courts, assez de GRAPILLONS, assez de RAMEAUX secondaires.

FEUILLES moyennes, presque entières, quelquefois lobées et avec des SINUS assez élargis, un peu luisantes, verd un peu jaunâtre; DENTS longues; PÉTIOLE rouge et qui teint la base des NERFS.

Raisins, assez ou peu, petits, clairs, sans verjus; pédoncule tendre.

Grains moyens, un peu convexes en dehors, et un peu applatis du côté de la rafle, blancs, très-peu dorés, assez charnus, un peu tardifs; peau fine.

Elle est rare dans les lieux cités ci-dessus.

98°. DE LOXA. EXIMIA.

Planche des caractères, fig. 2.

Uva de loxa, à Xérès, au Port-Sainte-Marie, à Algésiras, Tarifa et Malaga.

Sarmens longs; raisins grands; grains serrés, blancs.

Ramis *longis;* racemis *magnis;* acinis *confertis albis.*

Uvas de loxa. *La Lena*, loc. cit. pag. 31.

Elle diffère aussi de la précédente, par ses sarmens nombreux, rampans, de grosseur moyenne, gris-rougeâtres, qui ont beaucoup de rameaux secondaires et beaucoup de grapillons; feuilles un peu petites; dents courtes, très-jaunâtres, le pétiole communément verdâtre et quelquefois rouge; raisins, beaucoup, souvent partagés en deux à la pointe, avec beaucoup de verjus; grains un peu plus succulens; peau extraordinairement fine.

Première observation. Dans beaucoup de grains de cette variété, j'ai vu la fossette environnée de cinq grandes écailles, réunies par leur partie inférieure ; elles sont oblongues, gris rougeâtre : ce sont sans doute les lobes qui divisent ordinairement la glande de l'ovaire quand elle est unique. Dans d'autres grains, les écailles sont plus petites ou presque invisibles à l'œil nu, ce qui prouve que le caractère qu'elles donnent n'est pas aussi constant qu'il le paroît par d'autres observations.

Deuxième observation. Cette variété a beaucoup d'affinité avec la *Santa Paula de Grenade.*

Ces raisins s'exportent de Loxa en grande quantité, pour le marché de Cadix, etc.

On embarque beaucoup de ces raisins à Malaga et dans les environs, pour les Indes et divers ports étrangers : on les emballe dans du sable de rivière et dans la sciure de bois.

On la cultive aussi à Martinazo, vignoble de Xérès ; à Balbaina, vignoble du Port-Sainte-Marie, où on l'a portée de Loxa, et en treille à Algésiras, Ronda et Tarifa.

99°. ALMUNECAR. LONGA.

Almunecar, à San-Lucar, Xérès, Trébu-

gena, Moguer, Algésiras, Arcos, Espéra, Paxarète et Malaga.

Pasa larga, à Almunécar.

Largo à Malaga.

Uva de Pasa à Ronda, Motril, Albunol, Adra, Taha de Pitres et Ohanes.

Raisins déliés, très-clairs; grains oblongs, très-déliés, blancs.

Racemis *gracilibus;* acinis *rarissimis oblongis gracillimis albis.*

Layren o Datilera. *Herrera, loc, cit.* lib. cap. 2, § II?

Uva de Pasa. *Valcarc, loc, cit. pag.* 22.

Cep délié, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens beaucoup, très-longs, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre un peu clair, très-mous; entre-noeuds moyens; grapillons très-peu; vrilles toutes opposées aux feuilles, rameuses.

Feuilles plus jaunes que celles du ximènes, auxquelles elles ressemblent dans tout le reste.

Étamines cinq, plusieurs persistent dans leur état naturel, quand le grain a déjà pris de la couleur.

Raisins assez, quelquefois beaucoup, longs d'environ dix pouces en comptant le pédoncule, de quatre pouces dans leur plus forte

grosseur, recomposés dans leur partie supérieure, et composés dans l'inférieure; LOBES très-longs; VERJUS très-peu; PETITS GRAINS peu ou assez; PÉDONCULE moyen ou un peu long, un peu gros, très-tendre, très-blanchâtre, communément fertile; PÉDICELLE avec très-peu de petites VERRUES ou aucune; BOURLET peu enflé.

GRAINS de dix lignes de longueur sur six et demie au plus de grosseur, un peu amincis vers la pointe, très-souvent un peu concaves du côté de la rafle, et convexes à l'opposé, très-obtus quelquefois, et assez souvent assez dorés, très-transparens, très-charnus, précoces; PEAU un peu épaisse; ANNEAU assez marqué, de cinq côtés quelquefois, peu prononcés, gris rougeâtre clair; GRAINES communément deux, un peu courtes, gris rougeâtre clair.

Première observation. Les qualités de très-humide et de très-prompte à se pourrir, que Herrera donne à ses datileras, conviennent mieux à la variété précédente qu'à celle-ci.

Deuxième observation. Celle qu'on appelle *palot* à Titaguas et autres lieux du royaume de Valence, ressemble beaucoup à celle-ci.

Selon la Lena son moût fait un bon mélange avec celui du ximènes.

Ses raisins secs (ou passes) valent toujours, dans le commerce, le double de ceux de toute autre qualité : c'est la fameuse passe de Malaga qui se prépare au soleil. Almunecar lui doit une grande partie de ses richesses.

On la cultive aussi, pour en faire des passes, dans beaucoup de vignes de San-Lucar, Xérès, Paxarète et Adra, et dans presque toutes celles de Trébugena, Arcos, Espera et Albunox.

100°. BOTON de Gallo. ORCHIDEA.

Boton de Gallo, à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Arcos, Espera et Paxarète.

Verdejo à Trebugena.

Sarmens longs; raisins petits; grains serrés, dorés, très-doux.

Ramis *longis;* racemis *parvis;* acinis *confertis aureis dulcissimis.*

Elle diffère encore de la précédente par ses sarmens plus durs; feuilles à sinus un peu plus profonds et plus velues; pédoncule ligneux; grains plus petits, succulens, beaucoup plus doux, un peu moins précoces; anneau plus marqué et plus rougeâtre.

On la trouve dans beaucoup de vignes de San-Lucar, Xérès, Arcos, Espera et Paxarète, et dans presque toutes celles de Trébugena.

101°. BOTON de Gallo noir. JUCUNDA.

Boton de Gallo *negro*, à Xérès

Feuilles jaune verdâtre; grains noirs très-doux.

Foliis *luteo-viridibus;* acinis *nigris dulcissimis.*

Dans tout le reste, elle est égale à la précédente.

On la cultive à San-Julian, vignoble de Xérès, et au Port-Sainte-Marie, vignoble de Balbaina.

TRIBU XV.

MOSCATELES muscats. APIANÆ.

Grains musqués (*avec l'odeur et la saveur du musc.*)

Acinis *moschatis.*

Les Latins donnaient le nom d'*apianæ* à deux espèces de raisins, qui, à mon avis, étaient diverses de tous nos muscats, quoique tous nos écrivains modernes les aient confondues. J'adopte ce même nom pour les variétés que je décris, parce qu'il leur convient aussi bien qu'aux *apianas* de Pline et de Columelle,

par la préférence que leur donnent les abeilles (*apes*).

102°. MOSCATEL GENEROSA.
menudo blanco

Moscatel menudo blanco à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Arcos, Espera, Paxarète, Conil, Tarifa, Motril, Sorbas, etc.

Moscatel morisco ou fino, à Malaga.

Zoruna à Ronda.

Moscatel commun à Ocana.

Grains ronds dorés.

Acinis *rotundis aureis.*

Moscatel. *Herrera, loc. cit. lib.* 2, *cap.* 2, § 3.

Vitis *vinifera omnium præcursor*; acinis *è viridiflavis, nitidis, mediis, succosis, rotundis, præssulis, nunc raris, nunc densatis, præsuavi moschato sapore.* Vitis apiana *Plinio*, C. B. P. Var. 298. Vitis muschatella *petri castell. hort. mess. Vulgo* muscated du vrancu. *Cupani. loc. cit. pag.* 231?

Moscatel castellano, *Fuentè Duena, loc. cit. pag.* 190.

Moscatel morisco ou fino, la Lena, loc.

Moscatel commun. *Valcarc. loc. cit. pag.* 16; et *Boutelou, loc. cit. pag.* 328.
cit. pag. 25.

Cep délié, bourgeonnement précoce.

Sarmens beaucoup, rampans, très-inégaux en longueur, déliés, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre très-vif, très-mous: entre-noeuds un peu longs; grapillons peu: vrilles opposées aux feuilles, rameuses.

Feuilles un peu petites, un peu irrégulières, entières ou presque entières, le sinus de la base aigu, luisant, verd un peu jaunâtre, assez foncé dans sa partie supérieure, par dessous très-peu velues; dents un peu courtes: pétiole lisse, rouge vif, ordinairement en angle aigu avec la feuille.

Raisins peu, petits, ovales-cylindriques, très-serrés, sans verjus; pedoncule un peu ligneux, et rarement fécond.

Grains petits, presque égaux, très-obtus, superficie égale, assez durs, assez charnus, d'une saveur douce insipide, très-précoce, promptement pourris; peau un peu épaisse; sans anneau.

Observation. Personne n'a remarqué dans les muscats d'Andalousie, la qualité que *Valcarcel* attribue à celui-ci, que *Fuente Duena* étend au gros muscat blanc, et au gros violet, et qu'Herrera suppose dans d'autres espèces; qui est que son fruit, mangé avec excès, donne des douleurs de tête et même la fièvre;

Pline assure la même chose d'une variété espagnole, et *Columella* des *apianas*. Je soupçonne que les auteurs castillans ont copié à cet égard les Latins, et ceux-ci les Grecs. Il est possible que le muscat étant très-sucré, fermente quelquefois plus que toute autre qualité dans les estomacs faibles, et produise ainsi les effets qu'on lui a attribués. L'homme sain qui digère convenablement peut en manger sans crainte.

On la cultive en plants entiers dans les lieux cités ci-dessus.

Elle est commune dans la Nouvelle-Castille.

103°. MOSCATEL. MOSCHATA.
menudo morado.

Moscatel menudo morado, à San-Lucar, Trébugena, Arcos, Espera, Paxarète, Conil, Tarifa, Motril et Puebla de D. Fabrique.

Grains ronds, rouges.

Acinis *rotundis rubris*.

Elle ne diffère de la précédente que par la couleur des grains.

On en cultive des plants entiers à San-Lucar, et quelques ceps dans les lieux ci-dessus cités.

104°. MOSCATEL gordo morado. OBOVATA.

Planche des caractères, fig. 1.

MOSCATEL gordo morado, à San-Lucar, Xérès, Trébugena, Conil, Motril et Poqueira.

GRAINS ovales, violets.

Acinis *obovatis violaceis.*

Vitis vinifera præfatæ penè æquali ac con colori fructu, non tamen ita saturatè, duriolo, delicati saporis, tenero racemo, vulgo niurid-duni. *Cupani, loc. cit. pag.* 231?

MUSCAT long violet; *Liger, la nouvelle Maison rustique*, pag. 456?

Moscatel romano morado. *Fuente duena, loc. cit.* pag. 290?

Vitis apiana, acino magno, oblongo, violaceo moschato. Muscat violet, *Duhamel, loc. cit.* pag. 209.

Violet muscat, *Weston, loc. cit.* pag. 153.

Moscatelon Encarnado, uva de Constanza. *Traduc. de Rozier, loc. cit.* pag. 172.

Cette variété diffère aussi du muscat petit blanc par son CEP, très-gros; SARMENS un peu plus gros, d'une nuance moins vive; et ils ont assez de GRAPILLONS: RAISINS grands, très-clairs, assez de VERJUS; PÉDONCULE tendre:

GRAINS gros, plus durs; PEAU plus épaisse, moins doux, moins précoces, gardent mieux, (se conservent très-bien.)

Observation. Fuente Duena assure que cette variété et la suivante sont d'un goût plus relevé que le muscat petit blanc, parce qu'ils n'ont pas tant d'acide, observation qui est aussi juste, en Andalousie.

On la cultive à San-Lucar, Xérès, Trébugena, dans la Nouvelle Castille, en France, etc.

105°. MOSCATEL ISIDORI (1).
gordo blanco.

MOSCATEL gordo blanco, à San-Lucar, Xérès, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarète, Chipiona, Cadix, Conil, Tarifa, Algésiras, Almunecar, Motril, Poqueira, Cuebas, Basa et Somontin.

---

(1) Je donne à cette variété le nom de St.-Isidore de Séville, non par un motif superstitieux ou dans l'idée de quelque rapport surnaturel et imaginaire entre cette plante et un homme aussi illustre (comme on le suppose de plusieurs autres à qui le vulgaire donne des noms de saints, spécialement en Andalousie), mais parce que cet illustre prélat a travaillé à éclairer les étymologies ampelographiques. Voyez pag. 134.

Moscatel romano; à Manisse, à deux lieues de Valence.

Moscatel réal, à Motril.

Moscatelon ou Moscatel Flamenco, à Malaga.

Moscatel, dans divers lieux cités, et dans plusieurs autres du royaume de Valence.

Grains ovales, un peu dorés.

Acinis *obovatis subaureis.*

Moscatel romano blanco. Fuente Duena, loc. cit. pag. 290?

The raisin Muscat. Miller, the gardeners, dict.?

Muscat blanc. Traité des Jardins, première partie, pag. 336.

Moscatel ramano. Valcarcel, loc. cit. p. 17, et Delvao, *ibid.* pag. 249.

Moscatelon ou Moscatel Flamenco; la Lena. loc. cit. pag. 23.

Elle ne diffère de la précédente que par ses sarmens jaune de roseau, et la couleur de ses grains, de onze lignes de longueur et neuf et demie de grosseur.

Son moût, de raisins de Chipiona, après trois jours d'exposition au soleil, a pesé, le 15 septembre, douze degrés. Celui de la Palmosa, le 26 du même mois, a pesé 13 degrés. En

octobre 1808, il pesa quinze degrés; il est de la couleur du jus de citron grisâtre.

Observation. Dans le vignoble de San-Lucar appelé du Hornillo, j'ai vu un cep qui portait quatre sarmens, dont deux de cette variété, et deux antés de la précédente.

C'est de son raisin qu'on fait la passe de soleil la plus estimée, et qu'on appelle à Malaga *moscatel gorron;* elle s'exporte en grande quantité d'Almunecar et autres lieux de la côte.

On la cultive dans les lieux cités ci-dessus.

Il y a quelques treilles de cette variété à Cadix.

On la connaît aussi dans la nouvelle Castille.

On la cultive à Conil pour en vendre le fruit dans les marchés de Cadix et de l'île de Léon.

VARIÉTÉS ISOLÉES.

106°. DE BOUTELOU. BOUTELOUI (1).

Grains gros, presque ovales, un peu dorés, durs, assez doux.

---

(1) Variété dédiée au célèbre D. Estevan, Boute-

Acinis *magnis*, *subobovatis subaureis duris subdulcibus.*

La ressemblance de cette variété avec la précédente est si frappante, qu'on est étonné de ne pas trouver à son fruit cette saveur particulière et caractéristique des muscats. Cependant, par une analyse exacte des caractères, j'ai reconnu que ses FEUILLES sont encore moins velues, ses RAISINS plus serrés et ses GRAINS plus ronds.

Le chef des vignerons qui la cultive m'a assuré qu'elle donne plus de fruit que le muscat gros blanc.

Elle se cultive à San-Lucar, vignoble Maina, ferme de Castillo.

107°. VIGIRIEGA de Motril. SACHSI (1).

VIGIRIEGA de Motril.

SARMENS rampans cassans ; FEUILLES verd

---

lou, restaurateur de l'ampelographie en Espagne, et un de ceux qui ont, par leurs découvertes, enrichi la théorie de la science. Voy. pag. 127 et 161.

(1) Variété dédiée à F. J. Sachs, auteur de l'ampelographie, cité à la pag. 163.

jaunâtre ; GRAINS moyens, presque ronds, blanc verdâtre, doux.

Ramis *prostratis fragilibus :* foliis *viridi-luteis :* acinis *mediocribus subrotundis albo-viridibus dulcibus.*

A peine diffère-t-elle du la vigiriega commune, si ce n'est par ses SARMENS un peu gros ; GRAINS de sept lignes de longueur, sur six et demie de grosseur, un peu durs, un peu tardifs, et par les autres caractères exprimés dans la définition.

Observation. Je crois qu'on doit réunir à cette variété la vigiriega que j'ai vue dans divers lieux des Alpujares ; et peut-être aussi celle qu'on cultive sous le même nom à Torviscon et autres lieux de la Contraviesa.

108. TERANA. TERANA.

SARMENS un peu durs ; FEUILLES quelquefois un peu cotonneuses, particulièrement les inférieures, petites, vertes, un peu jaunâtres; GRAINS très-serrés, moyens, très-ronds, dorés, durs.

Ramis *subduris :* foliis *inferioribus presertim rarius subtomentosis, parvis, viridi-subluteis :* acinis *confertissimis mediocribus rotundissimis aureis duris.*

Cette variété est un précieux témoignage,

de la diversité infinie avec laquelle la nature a combiné les propriétés de ses productions, et de la vanité de ceux qui veulent la réduire en systèmes. En contemplant une diversité de formes si prodigieuse, on est obligé de reconnaître que le monstre d'Horace ne présente rien d'incroyable, et que si l'Histoire naturelle parvient à avoir un imposteur aussi adroit, que quelques auteurs qui ont fait leurs efforts pour mettre de la confusion dans l'histoire civile et dans l'ecclésiastique, alors personne ne pourra reconnaître l'imposture par le seul examen des descriptions. J'ai étudié la terrana chargée de fruit, avec plusieurs individus du moscatel même qui l'environnait, et quand je l'ai revue après la vendange, il ne me fut plus possible de la distinguer des autres. Je présentai ces raisins aux plus fins connaisseurs, et tous disaient que c'était du listan commun, même après en avoir goûté les grains. Voici les seules différences que nous avons pu trouver entre elle et les deux autres variétés. Elles sont le résultat de l'examen le plus scrupuleux.

Sarmens plus gros, un peu durs; raisins constamment plus grands (un seul a pesé jusqu'à sept livres), communément

plus serrés, les LOBES courts, sans PETITS GRAINS ou très-peu; PÉDONCULE plus court, plus gros, un peu ligneux, gris; BOURLET assez enflé; GRAINS, une ligne et demie plus gros; L'ANNEAU ordinairement composé de six GLANDES jaune grisâtre ou simple, de cinq angles et gris rougeâtre; GRAINES de deux à quatre, jaunâtres. Son moût pesa, le 19 septembre 1808, douze degrés et demi, quand celui du listan du Hornillo arrivait à peine à ce degré.

Don François Teran, à qui je la dédie, assure que finalement il a pu la distinguer par sa saveur, et étant persuadé qu'elle est une des plus appréciables pour faire du vin, il s'occupe des moyens de la faire connaître, en faisant les premiers essais de sa culture et de son produit.

On cultive une douzaine de ceps de cette variété dans le vignoble de Munibe; ils ont été plantés avec des sarmens apportés de Moguer.

109°. ALBAN REAL de Grenade. SPHÆROCARPA.

ALBAN REAL, à Grenade (1).

SARMENS un peu durs; FEUILLES vertes, un

(1) On le nomme ainsi pour le distinguer de l'alban commun (*uberima*).

peu velues; GRAINS gros, très-ronds, blancs, savoureux.

Ramis *subduris;* foliis *viridibus vix pilosis*; acinis *magnis rotundissimis albis sapidis.*

CEP gros, BOURGEONNEMENT très-précoce.

SARMENS rampans, gris blanchâtres; ENTRE-NOEUDS un peu courts; GRAPILLONS beaucoup; RAMEAUX secondaires assez.

FEUILLES moyennes, presque lobées; SINUS aigus; DENTS moyennes; PÉTIOLE verd jaunâtre, légèrement teint de rouge.

RAISINS peu, grands, clairs, avec assez de VERJUS; PÉDONCULE long, tendre, verd.

GRAINS de neuf lignes et demie de diamètre, presque égaux, très-obtus, superficie égale, transparens; VEINES très-apparentes; un peu durs, peu charnus, d'une saveur un peu douce et un peu âpre, mais très-agréable, très-PRÉCOCES; PINCEAU petit ou point du tout; PEAU fine; ANNEAU peu, marqué.

Observation. Cette variété donne quelquefois des grapillons sur le PÉDONCULE ou au pied des VRILLES.

110°. Dx. BUENO. BUENA.

Dx. BUENO, à Ronda.

SARMENS un peu durs; FEUILLES verd jaunâ-

tre, très-peu velues; GRAINS gros, très-ronds, blancs, savoureux.

Ramis *subduris;* foliis *viridi-luteis vix pilosis;* acinis *magnis rotundissimis albis sapidis.*

FEUILLES à SINUS élargis et cordiformes; DENTS longues; GRAINS de neuf lignes de diamètre, un peu et assez mous, très-peu astringens; PINCEAU moyen; PEAU assez épaisse; ANNEAU assez marqué, de cinq angles, gris rougeâtre, assez vif.

Observation. Je soupçonne que les différences que j'ai aperçues entre cette variété et l'alban royal, proviennent toutes de la culture. D'ailleurs je n'ai observé l'*alban* qu'en treille, et le *d.* *bueno* qu'en vigne.

On le cultive à Ronda, et autres lieux de la partie occidentale du royaume de Grenade.

111°. MOSCATEL de Flandres. PSEUDOAPIANA.

MOSCATELON ou MOSCASTEL de Flandres, à Grenade.

FEUILLES verd jaunâtre, très-peu velues.

GRAINS gros, très-ronds, verds.

Foliis *viridi-luteis vix pilosis;* acinis *magnis rotundissimis viridibus.*

Elle diffère aussi de la précédente par ses SARMENS, qui ont moins de GRAPILLONS; RAISINS en plus grand nombre; GRAINS de huit lignes et demie de longeur et neuf de grosseur, un peu plus durs, moins succulens.

Observation. On nomme cette variété *moscatelon*, parce qu'on dit qu'elle a quelquefois une saveur de muscat peu perceptible et fort agréable. Si cela est ainsi, on pourrait la placer dans la tribu des muscats, dont en effet elle se rapproche par ses autres caractères, et on la réunirait au *moscatel romain blanc* du Jardin-Royal-Botanique de Madrid, car elle n'en diffère que parce que sa PEAU est plus fine. Le *moscatel de Madrid* est probablement celui que *Fuente Duena* cite sous ce même nom.

On la cultive en treille dans les jardins de la maison de plaisance de don Simon de Argote, sur le Darro, et dans quelques autres de Grenade.

112°. SANTA IZABEL. ÉLIZABETH.

SANTA IZABEL, à Grenade.

SARMENS durs; FEUILLES peu velues; GRAINS très-gros, ronds, blancs, mous, insipides.

Ramis *duris;* foliis *subpilosis;* acinis *maximis rotundis albis mollibus insipidis.*

Elle diffère aussi de l'alban royal par son cep, dont le BOURGEONNEMENT est tardif; RAISINS beaucoup plus nombreux; GRAINS longs de dix lignes et demie sur autant de grosseur, un peu plus mous et succulens, plus tardifs.

Observation. La variété qu'on nomme *marquesa* au Jardin-Royal-Botanique de Madrid, doit être placée entre celle-ci et l'*alban royal.* Les SINUS de ces feuilles sont ordinairement profonds et s'élargissent un peu; ses GRAINS sont aussi gros que ceux de la *santa izabel*, et un peu plus gros que longs; ils n'ont pas d'âpreté, et sont moins doux que ceux de l'*alban royal*, avec lequel elle s'accorde dans tout le reste.

On la cultive sur les treilles de Grenade.

113°. VAOA. VAOA (1).

RAISINS très-clairs; GRAINS menus, oblongs-ovales, noirâtres, un peu durs, aigres.

Acinis *rarissimis minutis oblongo-ovatis nigrescentibus duriusculis acidis.*

SARMENS plus gros que dans aucun autre

(1) Variété dédiée à D. Juan Delvao. Voy. p. 155.

cépage sauvage que j'aie vu, cassans, gris jaunâtre.

Feuilles et pétiole comme dans l'almunecar.

Raisins grands, très-clairs, avec beaucoup de verjus.

Grains très-transparens, succulens, peau épaisse; très-tardifs (ils mûrissent vers la fin de septembre.)

Elle croît spontanément dans *l'Algaida*, dans la partie appelée *le Coin des Lentisques.*

114°. RUIZIA. RUIZIA (1).

Feuilles palmées; raisins clairs; grains moyens, presque ronds, noirs, charnus.

Foliis *palmatis;* acinis *raris mediocribus subrotundis nigris carnosis.*

Cep, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens beaucoup, un peu droits, courts, déliés, rouge grisâtre, mous; entre-nœuds courts; grapillons très-peu; rameaux secondaires très-peu.

---

(1) Je la dédie à D. J. M. Ruiz de Grenade, un de ceux qui m'ont communiqué le plus de lumières pour cet ouvrage; et à Antoine Ruiz de Paxarète, vigneron très-instruit des PP. Jéronimites.

Feuilles moyennes, un peu luisantes, verd un peu jaunâtre par-dessus, très-peu velues par-dessous; lobes très-pointus; dents longues; pétiole lisse, rouge clair.

Raisins assez, moyens, clairs, sans verjus; pédoncule flexible.

Grains, peau un peu épaisse, peu doux, tardifs. On en cultive quelques ceps à Paxarète.

115°. MOLLAR de Grenade. ZEÆ (1).

Mollar, à Grenade et Motril.

Mollar zucari, à Grenade.

Sarmens cassans; feuilles verd jaunâtre; grains moyens ou très-gros, de diverses couleurs, mous, savoureux.

---

(1) Je dédie cette variété à D. F. A. Zea, chef et premier professeur du Jardin-Royal-Botanique; parce que non-seulement il m'a fourni des notions très-importantes sur la tribu des mollars et des cépages qui ont quelque affinité avec ses variétés, mais aussi parce qu'il a pris un intérêt particulier à la perfection de tout ce traité, en me dirigeant principalement dans tout ce qui appartient à l'art d'écrire, qu'il possède très-éminemment, et dans lequel je le reconnais pour mon maître le plus distingué.

Ramis *fragilibus;* foliis *viridi-luteis;* acinis *mediocribus maximisque versicoloribus mollibus sapidis.*

Mollar. *Valcarc. loc. cit. pag.* 23?

Cep moyen, écorce assez adhérente.

Sarmens presque horizontaux, un peu gros, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre peu foncé; grapillons, assez; rameaux secondaires, assez.

Feuilles moyennes, assez irrégulières, presque entières ou lobées; les sinus ordinairement aigus; lisses par-dessus, presque entièrement nues par-dessous; lobes, cinq communément, quelquefois coupés, ne sont pas pointus; dents moyennes; pétiole luisant, rouge un peu clair.

Raisins et grains comme le *mollar cano.*

Observation. Je ne crois pas qu'on ait observé dans aucune variété une différence aussi notable dans le volume des *grains*, comme celle que présente celle-ci, s'il est certain, comme il paraît, et on me l'assure, que les raisins dont les grains ont un pouce de diamètre, et qu'on vend dans les places de Grenade, sont des treilles de ce cépage.

On la cultive dans quelques vignes et treilles

de Grenade, Motril et autres lieux de cette province.

116°. CANOCAZO. HIRSUTA.

Canocazo, à Xérès et Trebugena.

Mollar blanco, à San-Lucar et Trebugena.

Sarmens un peu droits, cassans; feuilles très-velues, jaunâtres; grains très-ronds, dorés, mous.

Ramis *sub erectis fragilibus;* foliis *hirsutissimis, lutescentibus;* acinis *rotundissimis aureis mollibus.*

White sweet water. Langley, loc. cit., p. 113, pl. 50?

Cep gros, bourgeonnement précoce.

Sarmens beaucoup, les uns droits, les autres un peu penchés, moyens, gros, rouge grisâtre clair, mêlé de jaune: entre-nœuds longs; grapillons peu; bourgeons gros, peu, aigus.

Feuilles, les inférieures grandes, entières ou presque entières, très-velues; les autres, moyennes, presque entières ou lobées, quelquefois palmées, avec des sinus cordiformes, peu velues, irrégulières, verd jaunâtre: dents moyennes; pétiole rouge clair, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins grands, un peu clairs; pédoncule tendre, verd très-blanchâtre.

Grains gros, rarement moyens, très-obtus, superficie égale, doux, un peu insipides, précoces : peau fine; anneau assez marqué, gris rougeâtre clair.

Son moût a pesé à San-Lucar, le 19 septembre, 11 degrés et demi.

Observation. Quelques-uns opinent que les individus du *canocazo* qui produisent des grains moyens appartiennent à une autre variété; je les réduis à celle-ci, parce qu'ils ne présentent aucune autre différence qui les distingue que celle que j'ai exprimée.

On la cultive en plants séparés à Trebugena, et mêlée à Xérès et San-Lucar.

117°. UVA DE REY. REGALIS.

Uva de rey, à Xérès, Trebugena, Arcos, Paxarète et Moguer.

Tamorlana, à San-Lucar.

Feuilles, verd jaunâtre; raisins clairs; grains très-grands, entre cylindriques et ovales, blancs, un peu durs.

Foliis *viridi-luteis;* acinis *raris maximis, cylindrico-subobovatis duriusculis.*

Cep gros, bourgeonne en temps ordinaire.

Sarmens peu, horizontaux, moyens, un peu déliés, ronds, entièrement nus, gris rougeâtre, un peu clair : grapillons très-peu; rameaux secondaires peu.

Feuilles un peu petites, un peu irrégulières, ordinairement entières, quelquefois un peu lobées, un peu luisantes par-dessus, entièrement nues à l'envers : dents un peu courtes ; pétiole nu, rouge un peu clair, en angle presque droit avec la feuille.

Raisins grands, *irréguliers, un peu recomposés* dans le haut, composés dans la partie inférieure, très-clairs; lobes très-longs; sans verjus; petits grains peu ; pédoncule long, de grosseur moyenne, tendre, verdâtre ; pédicelles avec quelques verrues moyennes, blanchâtres ; bourlet assez enflé.

Grains de douze lignes de longueur et dix de grosseur, très-inégaux, très-obtus, superficie égale, très-transparens, peu charnus, doux un peu âpre, ce qui dégoûte et le rend très-sensible après qu'on a mâché le grain : pinceau moyen ou petit; fossette très-grande; stigmate très-persistant, toujours central; peau très-fine; anneau très-marqué, à cinq côtés peu sensibles, gris rougeâtre foncé ; graines une, quelquefois deux, un peu courtes, gris clair.

Observation. Dans la vigne de Garcia, vignoble de *Magalète*, j'ai vu une variété innominée, qui produit très-peu de raisins, très-chétifs, et remplis de petits grains : dans tout le reste elle paraît tant à la *tamorlana* de San-Lucar, que j'ai à peine le doute que c'est la même variété qui aura dégénéré à *Motril*, à cause de la négligence avec laquelle elle a été cultivée.

On en cultive beaucoup de ceps à Arcos pour en garder le fruit, et quelques-uns dans les lieux ci-dessus cités.

118°. CIUTI. PALLADII (1).

CIUTI à Grenade, Motril, Lanxaron, etc.

CEDOTI, CEOTI et CEUTI, *ibid.*

LANXARON à Motril, Malaga et Capileyra.

SARMENS rampans ; FEUILLES jaunâtres ; GRAINS très-serrés, moyens, un peu oblongs, un peu dorés, très-durs, un peu aigres.

Ramis *prostratis* : foliis *lutescentibus* : acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis sub aureis durissimis subacidis.*

---

(1) Variété dédiée à l'agronome romain Paladio Rutilio, qui parla aussi du cépage dans son ouvrage *de re Rustica.* Voy. pag. 134.

VALENCI OU PALOP OU POLOP doux, Valcar. *loc. cit. pag.* 27?

LANXARON. La Lena, *loc. cit. pag.* 32.

SARMENS comme ceux de la VIGIRIEGA commune, excepté qu'ils sont cassans, et poussent peu de RAMEAUX secondaires.

FEUILLES et PÉTIOLE exactement comme la VIGIRIEGA commune, excepté qu'elle a ordinairent quelques poils de plus, un peu plus entrelacés quelquefois dans les inférieures, où formant presque du *coton*; *très-persistantes.*

RAISINS beaucoup, ou assez, très-gros, sans VERJUS; PÉDONCULE court, très-flexible.

GRAINS de sept lignes de longueur et six de grosseur, presque égaux, assez amincis vers la pointe, très-obtus, superficie égale, très-transparens, se séparent aisément du PÉDICELLE, assez craquans, très-charnus, d'un doux fade un peu âpre et acide, un peu tardifs; VEINES très-apparentes; PEAU épaisse; ANNEAU très-marqué, composé de GLANDES un peu oblongues, gris rougeâtre foncé.

Première observation. Le GRAIN de cette variété, qui à peine est doré sur les treilles, dans les vignes se tache ordinairement d'un doré sale et foncé du côté où le soleil le frappe.

Deuxième observation. Sa feuille qui, sur les treilles, a très-peu de poils, et très-séparés, en a beaucoup plus dans les vignes, où quelquefois il est entre-mêlé et ressemblant au coton. Comme cet accident est très-rare, je n'ai pas hésité un moment pour placer cette variété dans la deuxième section, quoiqu'il ait assez d'affinité à quelques-unes de la première.

Troisième observation. A Lanxaron on a cueilli des raisins de cette variété qui pesaient *dix-huit livres*, et on a vu des souches mères en treilles qui, avec leurs provins et leurs rejetons qui leur étaient encore unis, ont donné *soixante et quinze livres de raisins.*

Quatrième observation. La variété qu'on cultive à Madrid, sous le nom de *guadalupe* et que *Fuente Duena* cite *à la p.* 292, a beaucoup d'affinité avec celle-ci.

C'est la meilleure pour garder, après l'*ataubi* et la race d'*Ohanez.* C'est principalement à cette variété, avec le *listan* et l'*ataubi*, que le charmant village de Lanxaron doit son aspect pittoresque, sa richesse et sa célébrité. Les habitans vendent son fruit à Grenade, Motril et autres marchés.

A Malaga et Motril on en cultive quelques

ceps, et à Grenade quelques ceps et quelques treilles.

119°. CASTA DE OHANEZ. BACCI (1).

Uva blanca à Ohanez.

Casta de Ohanez à Uxixar.

Feuilles jaunâtres; grains très-serrés, moyens, presque cylindriques, un peu dorés, durs, un peu aigus.

Foliis *lutescentibus :* acinis *confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis, duris subacidis.*

Cette variété ne diffère de la précédente que par ses grains de six lignes ou un peu plus de longueur, sur quatre de grosseur, très-inégaux ordinairement, encore plus charnus, très-tardifs. (Celle qu'on élève en treille ne mûrit qu'à la fin de novembre.)

Observation. Cette précieuse variété a été portée à Ohanez d'un village appelé *Ragol*, où on la cultive à une exposition très-agréa-

---

(1) Variété dédiée au savant André Baccio, qui, quoique mauvais ampelographe, connut la nécessité de cette science, et fit à sa manière tout ce qu'il put pour en hâter les progrès. Voy. pag. 139.

ble, qu'on appelle *Daira*. A Ohanez elle s'est encore améliorée; ses raisins y sont devenus plus savoureux et de meilleure garde; on les laisse ordinairement sur les treilles jusqu'à la Noël, et on les porte à Madrid et à Cadix, sans qu'ils se soient sensiblement altérés par le transport.

Etant suspendus, ils conservent d'une année à l'autre.

Elle forme la principale récolte d'Ohanez, où on la cultive en treille, par préférence à tout autre fruit, parce qu'aucun ne donne plus de profit.

120°. NIEVASEA. NIEVASEA (1).

Raisins clairs; grains gros, oblongs, un peu rouges, durs, un petit peu acides, savoureux.

Acinis *raris*, *magnis oblongis rubellis duris subacidis sapidis.*

Cep, bourgeonnement très-précoce.

Sarmens gris rougeâtre, très-durs; entre-

(1) Je donne ce nom à cette variété, en mémoire de feu D. Joseph Navas de Grenade, qui me l'a faite connaître ainsi que quelques autres.

NŒUDS courts ; GRAPILLONS assez; RAMEAUX secondaires assez.

FEUILLES comme le ciuti.

RAISINS moyens; LOBES longs, sans VERJUS; PÉDONCULE très-dur.

GRAINS de huit lignes et demie de longueur sur sept et demie de grosseur, presque égaux, obtus, superficie égale, se séparent très-aisément du PEDICELLE, assez charnus, très-précoces, PEAU fine.

Je l'ai observée sur une treille de la maison de plaisance de don Simon de Argote, à Grenade.

INSTRUCTION

Sur les moyens que peuvent prendre ceux qui voudront contribuer à la formation d'un Traité complet des cépages d'Espagne.

Il suffit d'avoir une faible instruction de la science des cépages, pour juger que parmi les descriptions contenues dans cet ouvrage, à peine il y en a une seule qui soit absolument complète.

Plusieurs manquent du caractère que présente la vigne dans le temps qu'elle bourgeonne et dans celui où elle est en fleur, parce que j'en ai observé très-peu à ces deux époques. Il manque aussi à presque toutes, l'un ou l'autre caractère, auquel je ne fis pas assez d'attention par oubli ou par distraction, ou parce que je n'en connaissais pas encore assez l'importance quand j'en faisais l'examen.

Quant à la synonymie, ou noms différens

qu'on a coutume de donner à un même cépage, soit en divers pays, soit en un seul, j'en ai cité bien peu qui ne soient pas usités en Andalousie ; je ne doute pas même qu'il en est plusieurs qu'on y cultive, et qui me sont entièrement inconnus. Je n'ai point aussi pu compléter l'Histoire géographique ni l'économique d'aucune variété, c'est-à-dire, la Notice de tous les pays où elles sont cultivées, ni l'avantage qu'on en retire, ou qu'on pourrait en retirer. Dans plusieurs, on doit prendre avec plus d'exactitude les dimensions des raisins et celles du grain, et dans toutes, multiplier les expériences du pèse-liqueur.

Il est clair que ceux qui ont la faculté de reconnaître mes variétés dans les mêmes pays où j'assure qu'elles existent, peuvent corriger sans beaucoup de peine les défauts que je viens d'indiquer ; mais ceux qui ne peuvent pas déduire de mes citations, à laquelle de mes descriptions se rapporte le cépage dont ils veulent éclairer l'histoire, devront d'abord se fixer, en l'examinant conformément aux règles que j'ai données dans le chapitre III.

Si un observateur veut me donner à connaître un cépage qu'il ne rencontre pas dans mon ouvrage, après l'avoir cherché, selon la

méthode prescrite, dans ledit chapitre III, il doit la décrire suivant l'ordre indiqué dans les tables synoptiques des caractères, et dans l'article qui explique leur objet et leur usage. On peut aussi prendre pour modèle une de mes descriptions parmi les moins imparfaites, comme celle des n°s 1, 82, 107; quand on aura fait la description, il faut réunir dans une note ou observation, toutes les notions qui, sans appartenir au système des caractères, peuvent conduire à une connaissance certaine du cépage, et si celui-ci était très-ressemblant à un de ceux que je décris, il suffirait d'indiquer les propriétés qui le distinguent de lui, en exprimant à part tout ce qui lui est relatif, et qui n'existe pas dans l'objet de comparaison.

Ceux qui voudront me donner à connaître quelque cépage, ou qui voudront en savoir mon opinion sans se donner la peine de l'étudier ou le décrire, et ceux qui, l'ayant étudié, ne seraient pas satisfaits de leurs observations, même après les avoir consultées avec moi, pourront me remettre des exemplaires bien desséchés du sarment et de la feuille, ainsi que des raisins frais ou conservés dans l'esprit-de-vin, avec une note de tout ce qu'ils auront observé et qui ne pourrait pas se reconnaître

dans les exemplaires qu'ils m'adresseront, et le tout doit être adressé aux professeurs du Jardin-Royal-Botatique à Madrid. Pour préparer ces envois, il est nécessaire d'observer la méthode que la pratique m'a enseignée quand je faisais la collection des variétés que j'ai décrites dans cet Essai.

Il est très-difficile d'obtenir que la dessication n'altère pas la couleur ou la surface de la feuille. Cependant, comme je ne connais pas de meilleur moyen de les conserver (car l'eau-de-vie enlève *bientôt la couleur*), j'ai essayé d'en dessécher quelques-unes dans des feuilles de papier de trace, fabriqué sans colle, et passé d'avance dans une forte dissolution d'alun; mais comme cette préparation ne me procura aucun avantage sensible, je fus obligé d'adopter une autre méthode qui ne diffère de la méthode ordinaire (1) qu'en ce que je pris la

(1) Cette méthode se réduit à étendre avec soin sur une feuille de papier de trace, les parties de la plante ou échantillon qu'on veut conserver, et à l'instant il faut la placer entre huit et plus de dix feuilles du même papier, puis charger avec une planche le paquet et le mettre à la presse, ou, à son défaut, le charger avec un poids proportionné qu'on met par-dessus la plan-

précaution de dessécher les exemplaires à l'air libre, sans les assujétir à la pression, que le temps nécessaire pour éviter qu'ils se rident; et quoique, par cette manière, les feuilles perdent presque tout leur lustre et que leurs couleurs s'affaiblissent, on peut néanmoins les juger quand elles sont sèches, parce que la perte de la nuance est proportionnelle à celle qu'elles avaient sur la plante vive.

On doit dessécher un raisin en fleur de chaque variété, une pointe ou branche du sarment quand le fruit est mûr, et une feuille parmi les inférieures ou principales à l'époque aussi de la maturité, parce qu'elles ont les caractères plus prononcés qne celles qui sont plus jeunes et plus tendres.

---

che. Quand le papier est humecté par le suc de la plante, on le change et on le charge comme la première fois; et l'on continue la même opération, jusqu'à ce que la plante soit desséchée. Au moment de l'étendre, il faut bien prendre garde que les feuilles et les fleurs ne se touchent, ce qui s'obtient en coupant celles qui croisent par-dessus, ou qui seraient en contact entre elles. Cependant il ne faut couper que celles qui sont inutiles pour donner une idée de la plante, et l'on sépare par des bandes de papier celles qu'il est important de conserver.

Les raisins ne peuvent se conserver longtemps qu'en les mettant dans de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin. Comme les liqueurs dissolvent le principe colorant, et que les raisins secondaires supérieurs sont toujours les plus mûrs, on observe que ceux-ci perdent promptement leur couleur naturelle, surtout s'ils sont noirs, et ils demeurent moins foncés que les inférieurs. Pour éviter cette altération autant qu'il est possible, il convient de cueillir les raisins dès qu'ils ont atteint tout leur volume, avant qu'ils soient entièrement mûrs.

A peine trouverait-on dans toute la péninsule une famille d'agriculteurs qui ne conserve la tradition de quelques-unes de ces variétés très-importantes, qui n'ont jamais été consignées dans les livres, quoiqu'elles soient sanctionnées par l'expérience pendant une suite immémoriale de générations, et l'on ne peut pas espérer que ce précieux dépôt parvienne à entrer dans la masse générale des lumières tant que la faculté de les faire estimer par le moyen de l'écriture sera si rare parmi nos savans des champs, tant que les voyages agronomiques ne seront pas plus fréquens, et, en total, tant que le commerce des idées, entre les agriculteurs pratiques et le littérateur qui

sait apprécier la dignité de l'art, aura si peu d'étendue. Faciliter ce commerce dans une branche qui intéresse le plus la prospérité nationale, et dans laquelle on ne sait ce qui est le plus digne d'admiration, de l'intelligence et des grandes connaissances de quelques-unes de nos provinces, ou de l'ignorance et des erreurs capitales des autres..... enfin aggrandir une science dans laquelle nous avons tous besoin d'apprendre et d'acquérir. Tel est l'objet auquel se sont principalement dirigés tous mes efforts dans cet Essai; que je serais heureux si j'avais le bonheur de les voir couronner un jour en publiant l'*Ampélographie espagnole*, ou *Traité complet des Cépages qui se cultivent en Espagne!*

---

(1) Nous formons le même vœu pour la France. Si chaque propriétaire se donnait la peine d'examiner un seul cépage, nous verrions bientôt l'ampelographie française.

ERRATA.

Page 17, ligne 16, les ystème, *lisez* le système.
Page 24, ligne 2, dont ils forment la plage, *lisez* dont ils forment la base.
Page 27, ligne 24, M. Badia a culculée, *lisez* calculée.
Idem, ligne 27, 443t,269, *lisez* 443l,269.
Page 39, 2e. ligne de la note, Gador, 303t 31/3, *lisez* 3033t 1/3.
Page 48, ligne 1, *horizontales*, lisez *erecti*.
Page 58, ligne 22, d'autres feuilles, *lisez* d'autres familles.
Page 64, ligne 3, *folium supilosum*, lisez *folium subpilosum*.
Page 66, ligne 20, herbacé, *lisez* herbacée.
Page 89, ligne 1, le pédicule, *lisez* le pédicelle.
Idem, ligne 26, pédonculle, *lisez* pédicelle.
Page 113, à la note, la plus commune, *lisez* connue.
Page 138, note 2, j'eppelle, *lisez* j'appelle.
Page 147, XVII. Muller, *lisez* Miller.
Page 160, note 1, Torsyth, *lisez* Forsyth.
Page 176, ligne 6, le caractère, *lisez* ce caractère.
Page 181, note, auraient-elles, *lisez* aurait-elle.
Page 199, l'art. *B*. Listan Ladrenado-Antiliana doit précéder le 2e listan violet-hyacintina.
Page 200, tribu II, *intermodiis longis*, lisez *internodiis*, etc.

TABLE

DES NOMS SYSTHÉMATIQUES

DES VARIÉTÉS DÉCRITES DANS CET ESSAI.

Ambigua . . 201, 248
Acerba. . . . 205, 274
Albicans. . . 215, 339
Anomala. . . 206, 279
Antiliana. . . 199, 233
APIANÆ . . . 220, 383
Aurantia. . . 211, 209
Autumnalis. . 216, 349
Bacci 223, 408
Beguilleti . . 204, 268
Bernala . . . 214, 333
Bideti 214, 338
Bipartita. . . 209, 233
Boutelouï . . . 221, 390
Bretonneria.. 207, 289
Bullata. . . . 208, 295
BUMANTI . . 216, 353
Buena. . . . 222, 393
Canina. . . . 211, 311
Catonis . . . 214, 337
Colonia . . . 210, 306
Columellæ. . 209, 304
Confertissima 201, 248
Crescencii . . 203, 255
Cupani . . . 199, 238
DACTYLIDES . 218, 374
Dactylus. . . 219, 374
DAPSILES . . 204, 263
Diversifolia. . 208, 291
Du Hamelii . 208, 263
Dulcissima. . 207, 282
DURACINÆ . 202, 252
Dussieux. . . 209, 299
Élisabeth . . 222, 397
Eximia. . . . 219, 378
Esquisita. . . 216, 349
Exucca. . . . 217, 357
Fallax 200, 242
Firmissima. . 214, 334
FISSILES. . . 200, 239
Fissilis. . . . 200, 140
Flava 213, 327
FLAVENTES . 213, 327
Florentissima. 215, 342
FORENSES . . 198, 225
Forsythia . . 213, 319
Fragilis . . . 219, 314
Fuenteduennæ. 199, 237
Galana. . . . 208, 297
Garideli . . . 218, 372
Generosa . . 220, 384
Gracilis . . . 219, 377
HELVOLÆ . . 203, 259
Heppe. . . . 204, 268
Herreræ. . . 205, 269
Hirsuta . . . 223, 402
Hyacintina. . 199, 334
Ignobilis. . . 212, 316
Impatieus . . 206, 276
Isidori. . . . 220, 388

Issophylla . .	202,	251	Prostrata. . .	214,	336
Jonezia . . .	216,	347	PROSTRATÆ.	214,	336
Jucunda . . .	220,	383	Pseudoapiana.	222,	398
Lacrimosa . .	206,	278	Quintiniea. .	213,	332
Lalennæ. . .	204,	267	Racemosissima	204,	264
Langleya. . .	215,	344	Regalis . . .	223,	403
Leinweberi .	205,	272	Rotundifolia.	210,	307
Liebaulti. . .	207,	285	Rosierii . . .	213,	329
Ligeri	199,	236	Rubella . . .	201,	245
Longa. . . .	219,	379	Rubra	217,	366
Longissima. .	217,	360	Ruizia. . . .	222,	399
Macrobotrys.	217,	365	Saccharata. .	216,	350
Macrophilla .	212,	315	Sachsi. . . .	221,	395
Maculata. . .	207,	287	Soti	215,	340
Martinecii . .	217,	359	Speciosa. . .	216,	347
Mellita. . . .	216,	351	Sphærocarpa	221,	394
Merleti. . . .	202,	250	Stephani. . .	203,	252
Milleri. . . .	306,	275	Subcompressa	210,	308
Mollis. . . .	203,	259	Succosa . . .	204,	266
Mollissima. .	206,	280	Sulcata . . .	217,	353
MOSCHATA. .	220,	386	Silvatica. . .	201,	244
Nievasea. . .	224,	409	Tenera. . . .	219,	375
Obovata. . .	220,	387	Terana. . . .	221,	392
OLEAGINEÆ .	217,	366	Teresiuscula .	219,	376
Orchidea . .	219,	382	Thouïna. . .	209,	298
Ovata	218,	373	Valcarcelia. .	208,	293
OXICARPÆ. .	214,	338	Valida. . . .	205,	270
Palladii . . .	223,	404	Vaoa.	222,	398
Pauperrima .	211,	313	Varronis. . .	203,	255
Pellucida. . .	202,	249	Venatorum. .	200,	241
PENSILÈS. . .	200,	240	Versicolor. .	203,	262
Pensilis . . .	201,	246	Virgiliana. . .	208,	294
PERGULANÆ.	215,	345	Vitatta. . . .	215,	340
Picta.	209,	300	Uberrima . .	199,	225
Pliniana. . .	218,	369	Ximenecia. .	213,	320
Prædura. . .	218,	369	XIMENECIÆ .	212,	318
Prægrandis. .	218,	371	Ximenezioidès	207,	283
Prolifera. . .	210,	305	Zeæ	223,	400

FIN DE LA TABLE.

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS
WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN
THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY
WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH
DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY
OVERDUE.

JUN 0 1944

MAR 25 1975

REC. CIR. MAR 5 '75

REC. CIR. MAR 30 '78

LD 21-10m-5,'43 (6061s)

YC 71858

513397
R63

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY